Albóndigas de hortalizas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se manejan mejor si lo preparas el día anterior y las dejas en la nevera toda la noche. Si las sirves con una salsa, mejor.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 puerro
- 6 champiñones grandes
- 1/2 pimiento rojo y 1/2 verde
- 1 calabacín pequeño
- 2 zanahorias medianas
- 100g de jamón picado
- Queso rallado al gusto
- Hierbas aromáticas al gusto
- 1 cucharada sopera de vinagre de Módena
- Pimienta negra molida, sal, aceite, pan rallado, harina y huevo.

Preparación:

Paso 1
Picar en juliana todas las hortalizas. Salarlas. En una sartén calentar aceite de oliva y añadir las hortalizas y cocinar durante 10 minutos aproximadamente.

Paso 2
Cuando comiencen a ponerse brillantes, añadir las hierbas aromáticas y seguir cocinando hasta que se vean bien hechas. En este punto les añadimos el vinagre de modena, el jamón y un buen puñado de queso rallado (yo usé Emental) y dejamos que se deshaga, retiramos del fuego..

Paso 3
Las sacamos y ponemos en un colador para que suelten el exceso de aceite. Dejar enfriar para poder

manejarlas mejor a la hora de hacer las albóndigas.

Paso 4

Ahora hacemos bolas con la mano, el tamaño depende del gusto, para que queden más crujientes es mejor hacerlas pequeñas. Las pasamos por harina, luego por huevo y por último por el pan rallado. Las freímos en aceite bien caliente para que se sellen y no se nos deshagan. Sacar y poner a escurrir el aceite sobre un papel absorbente y a comer. Los palitos que se ven en la foto los hice con lo que sobro del rebozado añadiéndole queso rallado y sal.