

Creador: Flor Roja **Recetizador:** mariajo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de carne picada (de cerdo, ternera, o mixta)
- 1 huevo
- Una cucharada de perejil fresco picado
- Una rebanada de pan del día anterior mojada en leche
- 2 dientes de ajo machacados
- Harina (3 o 4 cucharadas para rebozar)
- Aceite para freírlas
- Sal
- Para la salsa;
- Un pimiento verde
- Una cebolla
- Uno o dos dientes de ajo
- Una rebanada de pan
- Unas hebras de azafrán
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de agua
- Sal

Preparación:

Paso 1

Para hacer la albóndigas mezclamos la carne con el huevo, el perejil, un pellizco de sal, la rebanada de pan mojada en leche y los ajos machacados. Mezclamos con las manos, si la masa no nos queda demasiado compacta, añadimos un poco más de pan. Hacemos la bolitas con las manos, pasamos por harina y freímos en abundante aceite hasta que estén doradas. Las escurrimos en papel absorbente.

Paso 2

Para hacer la salsa, picamos el pimiento, la cebolla. Y lo pochamos con un chorrito de aceite de oliva. Freímos una rebanada de pan y el ajo entero, y los ponemos a escurrir. Pasamos las verduras, el pan y el ajo frito junto con medio vaso de vino blanco, por la batidora. Vertemos la salsa en un cazo, añadimos una hebras de azafrán y un pellizco de sal. Añadimos el agua, y dejamos cocinar a fuego lento unos 10 minutos. (Probamos la salsa para comprobar que el alcohol se ha evaporado)

Paso 3

Si la salsa nos queda muy espesa, añadimos un poquito de agua, si nos queda muy liquida añadimos una cucharadita de maicena disuelta en un poquito de agua. Añadimos la albóndigas y las dejamos a fuego lento entre 5 y 10 minutos. Y ya las tenemos listas!!