

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Arantxa Micó



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Dejar las albóndigas doradas pero poco hechas

Descripción:

Este es un plato sencillo, pero algo laborioso. Preparar el pisto lleva unos 40 minutos, si ya lo tienes hecho de otro día... te ahorrarás mucho trabajo. Nosotros lo preparamos los domingos y hacemos muchas raciones para congelar y llevar al trabajo cuando no tengamos nada preparado.

Ingredientes para 6 personas :

- Ver receta de Pisto a mi manera
- 90 gramos por ración de Carne picada de ternera
- 1 Huevo
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- 1 chorrito de Leche

Preparación:

Paso 1

Preparamos el pisto, según la receta que podéis encontrar en este recetario: "Pisto a mi manera".

Paso 2

Preparación de la carne: Nosotros preferimos 100% vacuno y picada en la carnicería, pero la mezcla

ternera-cerdo también queda buena, o pollo en otro caso. Cogemos la carne y la salpimentamos. añadimos un huevo y perejil y amasamos con las manos. Añadimos un chorrito de leche y dejamos reposar en la nevera.

Paso 3

Cogemos la masa y hacemos bolitas. En nuestro caso, las hacemos grandecitas, porque así quedan más jugosas.

Paso 4

Con muy poco aceite y a fuego muy fuerte, doramos las albóndigas dejando el exterior bien hecho, pero el interior, muy tierno.

Paso 5

Añadimos las albóndigas a la olla donde esté el pisto y dejamos cocer junto durante unos 5 minutos a fuego lento. Et Voilà!