Lavo's Famous Meatballs

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

Creador: Zury Duek

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Hacer 1 sola bola de albondiga gigante y servirlo para compartir

Descripción:

La famosa albondigas del restaurante Lavo de NY

Ingredientes para 3 personas :

- 1/2 Kl de Carne de Res Kobe
- 1/2 Kl de Carne de Ternera
- 3/4 de taza de Cebolla finamente picada
- 2 cucharadas de Ajo finamente picado
- 3 piezas de Huevos
- 1/2 taza de Pan rallado
- 3/4 de taza de Queso Pecorino rallado
- 3/4 de taza de Queso parmesano rallado
- 1 manojo de Perejil finamente picado
- 1 manojo de Albahaca finamente picada
- 1 cucharada de Sal de mar
- 1 cucharada de Pimienta fresca molida
- 2 tazas de Leche entera
- 1 hogaza de Pan blanco sin costra
- 1 taza de Aceite de Oliva Extra Virgen
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen
- 1 taza de Agua fria
- 4 tazas de Salsa Marinara
- Para espolvorear los platos de Queso Parmesano
- 1 paquete de Pasta

Preparación:

Paso 1

Cortar el pan en cubos pequeños y remojar en leche. Poner a un lado.

Paso 2

En una sartén calentar 2 libras de aceite de oliva y saltear suavemente. Poco a poco añadir el ajo y la cebolla, sazonar con sal y pimienta. Poner a un lado. Cuando la cebolla estè frìa, limpiar el exceso de aceite

Paso 3

En un tazón grande, mezclar bien todos los ingredientes (incluyendo la carne, los huevos, etc.), excepto la mezcla de pan/leche y el aceite de oliva restante . Exprima la leche de pan y tirar la leche. Añadir el pan a todos los ingredientes y mezcle suavemente y mezclar juntos.

Paso 4

Hacer las albondigas y refrigerar por una hora o hacer una albóndiga gigante.

Paso 5

Calentar 1 taza de aceite de oliva en una sartén; cuando el aceite es caliente, acomodar las albondigas lado a lado con el pan. Dejar suficiente espacio para poder girar con facilidad y suavidad. Dore las albondigas por todos sus lados. Cuando lleguen al punto deseado, retirar del sarten y reservar.

Paso 6

En una olla grande con salsa limpia organizar las albóndigas y cubrir con la salsa marinara de su elecciòn y una taza de agua fría. Poco a poco poner a hervir y tapar, y bajar el fuego. Dejar cocinar a fuego lento durante 1 hora aproximadamente.

Paso 7

Servir sobre cualquier tipo de pasta y poner encima el queso parmigiano y un poco de aceite de oliva extra virgen.