ALBÓNDIGAS DE ESPINACAS Y JAMÓN

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** mayca47

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KILO de ESPINACAS
- PIÑONES
- JAMÓN TROCEADO
- PEREJIL
- AJOS MUY PICADOS
- PIMIENTA
- SAL
- MIGA DE PAN MOJADA EN LECHE
- TOMATE FRITO

Preparación:

Paso 1
Cocer las espinacas enfriarlas y escurrirlas muy bien apretando con las manos.

Paso 2
En un bol mezclamos todos los ingredientes

Paso 3
Hacemos las albóndigas y las pasamos por harina. Las freimos en abundante aceite de oliva.

Paso 4
Las ponemos en una salten con el tomate frito y las dejamos hervir unos minutos.