Papouda Thrakioliki me Keftedes

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de carne de ternera picada
- 4 cucharadas de vino tinto
- 4 cucharadas de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 rebanadas de pan del día anterior, sin corteza
- 1 cebolla pequeña picada finamente
- 1 huevo ligeramente batido
- Pimienta
- Sal
- Para el acabado:
- 1 kg de cebolla en rodajas
- 50 g de mantequilla en dados
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Para la salsa:
- 250 g de yogur griego
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 yemas

Preparación:

Paso 1

Ponemos agua a hervir en una cazuela, echamos las rodajas de cebolla y las dejamos cocer 10 minutos. Escurrimos. Troceamos el pan, lo ponemos en un cuenco con el vino y lo dejamos unos 5 minutos. Colamos, estrujamos y lo mezclamos con la carne picada, el perejil, la cebolla muy picada, el aceite, el vinagre y el huevo. Salpimentamos y preparamos las albóndigas. En una fuente colocamos las cebollas en rodajas, encima las albóndigas y vamos distribuyendo la mantequilla. Echamos 2 ó 3 cucharadas de agua y horneamos unos 30 minutos a 200º. Batimos ligeramente los huevos, incorporamos el yogur y el vinagre y seguimos batiendo

hasta obtener una salsa ligera. Retiramos la fuente del horno y regamos las albóndigas con la salsa. Horneamos 20 minutos más.