ALBONDIGAS CON CALAMAR

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

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

¿A quién no le apetece un guiso de los que nos ponemos las botas comiendo y saboreando? Este guiso se puede congelar o comerse al día siguiente.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 1/2 Kg. de carne picada (mitad ternera, mitad magro)
- 200 calamar limpio y troceado
- 2 cebollas
- 2 ajos
- 1 hoja de perejil,laurel
- 200 tomate triturado
- 200 setas en bote
- 50 gramos de avellanas naturales
- 1 rebanada de pan bimbo
- medio vaso de vino negro
- medio vaso de caldo de carne

Preparación:

Paso 1

En una cazuela, ponemos aceite y sofreímos las albóndigas y retiramos aparte. Dejamos que suelte la grasa en papel de cocina. Cogemos los calamares que hemos limpiado y hemos dejado escurrir bien. Los hacemos y separamos. A continuación, hacemos el sofrito, ponemos lo primero la cebolla con los ajos y pochamos unos minutos. Añadimos el tomate y el vino y dejamos que se evapore, y añadimos todo las albóndiga y los calamares y las setas, y también las avellanas que hemos triturado con el pan de molde que hemos añadido un poco de caldo. Todo ello lo dejamos unos minutos para que que se agrega todo los gustos y servimos el guiso de albóndigas con calamar.