Bolitas de carne en salsa de espinacas

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

Creador: Cherinesrc



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

Descripción:

Para tomar como tapa, aperitivo, acompañadas de patatas, de espaguetis, etc.

Ingredientes para 4 personas :

- 400g de carne picada. 1 cebolla mediana
- 300g de espinacas (aproximadamente)
- 100ml de caldo de carne o cocido. 100ml de agua
- 50ml de vino blanco. Zumo de media naranja
- 1 chorro de coñak o similar
- Harina, sal, ajo, perejil picado, pimienta negra molida y aceite

Preparación:

Paso 1

Machacamos el ajo, el perejil y la sal en un mortero y adobamos la carne con ello, le añadimos el jugo de naranja y el chorro de coñak y pimienta molida. Lo dejamos macerar durante al menos 3h, (yo lo deje toda la noche) para que la carne se aromatice. Hacer bolitas pequeñas usando como medida una cuchara de postre, pasarlas por harina. En una sartén poner aceite a calentar, sellar las bolitas y reservar. Colar el aceite en una olla y poner en ella la cebolla y las espinacas a pochar hasta que estén blanditas, salpimentar; añadir las bolitas y rehogar un poco; añadir el caldo, el agua y el vino blanco. Dejarlo reducir y listo para degustar. Yo lo use como acompañamiento de unos espagueti, pero como es un plato fuerte se puede usar como principal.