albondigas a mi manera

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

Creador: Sonia Campos

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

El truco de esta receta:
si no tienes alcachofas frescas puedes usar las de bote poniendolas unos minutos en agua fria

Descripción:

mi amiga eva me dijo que iva a hacer almondigas y como soy una emvidiosa.....

Ingredientes para 4 personas :

- 1k carne picada
- 1/2k champiñones
- 1 vaso de vino blanco
- una cebolla grande
- 3 tomates maduros
- 4 alcachofas cocidas
- 1 o 2 zanahorias
- ajo,perejil, sal ,pimienta,tomillo
- unhuevo
- 2 rebanadas de pan de molde (sin los bordes) mojadas en leche

Preparación:

Paso 1

mezclar bien la carne,el huevo el ajo picado,el perejil y el pan remojado en leche reserbar en la nevera.

Paso 2

picar los champiñones y a fuego fuerte reogarlos unos minutos.apartar y en la misma sarten sofreir la cebolla picada y la zanahoria,cuando este casi hecha pasar por la batidora ,añadir los tomates rallados,y sofreir unos 5 min,aparte en una sarten con aceite ir friendo las albondigas que haremos con la masa de la nevera haciendo bolas y pasandolas por harina,una vez fritas la s añadimos a la salsa junto con el tomillo,los champiñones el vino y 1/2vaso de agua lo dejamos cocer unos 5 miny añadimos las alcahofas cortadas por la mitad dejamos unos minutos mas hasta que la salsa este espesita y listo!