Albóndigas estilo Elia

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

Creador: Monónimo

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

El truco de esta receta:
Hacerla con cariño y calma

Descripción:
Albóndigas en salsa de vino

Ingredientes para 3 personas :

- 200gr de Carne picada de cerdo
- 200gr de Carne picada de ternera
- 1 huevo
- 100gr de Pan rallado
- al gusto de Sal
- 2 Ajo
- 30gr de Perejil
- 2 cucharadas soperas de Aceite
- 1 cucharada sopera de Harina
- 2 Tomate
- 1 vaso de Vino Tinto
- 1 pastilla de Avecrem
- 1 vaso de agua

Preparación:

Paso 1

Se coge la carne picada de cerdo y de ternera y se mezcla para hacer la masa. Se sal-pimienta al gusto y se añade un huevo, pan rallado al gusto. Todo junto hace una masa compacta. A la masa se le añade ajo y perejil trinchados. Se pone harina en las manos para poder hacer bolitas con la masa y se rebozan las bolitas con harina y se fríen un poco con una cucharadita sopera de aceite.

Paso 2

Una vez fritas un poco, se coge una cazuela de barro, se pone a fuego lento, y se añade cebolla picada. Cuando esté cocida, se añade 1/2 cucharada de harina y a continuación los dos tomates triturados. Cuando esté frito se pone las bolitas, un vasito de vino tinto, medio vaso de agua y la pastilla de avecrem y se deja que cueza hasta que se haya reducido el vino y el agua.