Albondigas en salsa

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

Creador: Berto **Recetizador:** Moskar Mendez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 1/2 Kg. de Carne picada
- 2 Huevos
- Dos dientes de Ajo
- Pimienta
- 1 Cebolla
- Medio vaso de Vino blanco
- 1 rebanada de Pan mojado en leche
- Sal
- Agua
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Mezclar la carne con los huevos batidos, el pan mojado en leche ,el ajo machacado, el perejil machacado y sal. Si ves que la masa está muy blanda le pones un poco de pan rallado. Dicha masa se deja reposar uno 10 minutos, luego se forman las albóndigas, se pasan por harina y se fríen un poco para que no se resequen. En esa sartén se deja un poquito de aceite y se pocha la cebolla, se echa un poquito de harina y la tuestas. A continuación se echa vino blanco (dejándolo unos 3 min). Después se deposita todo en una olla y se llena de agua hasta cubrir las albóndigas. Finalmente se deja cocer despacio unos 15 o 20 minutos