ALBONDIGUILLAS EN SALSA DE TROMPETAS DE LA MUERTE

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

Creador: *Noelia Montoya*

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

Descripción:

MADRE DEL AMOR HERMOSO..... QUE DELICIA.....

Ingredientes para 8 personas :

- ALBÓNDIGAS: 1/2 K. de CARNE PICADA DE TERNERA Y CERDO
- ALBÓNDIGAS: 1 BARRA de PAN CON MUCHA MOLLA DURO DE 2 DÍAS
- ALBÓNDIGAS: 1/2 VASO de LECHE
- ALBÓNDIGAS: 1/4 DE VASO de BRANDY
- ALBÓNDIGAS: 3 DIENTES de AJOS GRANDES PICADITOS
- ALBÓNDIGAS: 50 GR. de PIÑONES PICADOS
- ALBÓNDIGAS: 20 GR. de PEREJIL PICADO
- ALBÓNDIGAS: 2 de HUEVOS
- ALBÓNDIGAS: de PAN RALLADO EL QUE ADMITA
- ALBÓNDIGAS: de HARINA PARA REBOZAR
- ALBÓNDIGAS: de SAL Y PIMIENTA
- ACEITE PARA FREÍR
- SALSA: 5OO GR. de TROMPETAS DE LA MUERTE
- SALSA: 500 ML. de NATA PARA COCINAR
- SALSA: 1 de CEBOLLA GRANDE
- SALSA: 1/2 de PUERO
- SALSA: 2 de TOMATES MADUROS GRANDES
- SALSA: 1 CHUPITO de BRANDY
- QUESO RALLADO PARA ESPARCIR POR ENCIMA

Preparación:

Paso 1

SALSA: SI LAS SETAS SON FRESCAS LAS PICAMOS UN POCO, Y SI SON DESHIDRATADAS, LAS TENEMOS LA NOCHE ANTES A REMOJO, LAS ESCURRIMOS BIEN CONSERVANDO EL AGUA DEL REMOJO Y LAS PICAMOS. LIMPIAMOS LA CEBOLLA Y EL PUERRO Y LOS PICAMOS Y LO MISMO CON EL TOMATE, QUITÁNDOLE LA PIEL Y PEPITAS. EN UNA CAZUELITA CON UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA PONEMOS A POCHAR LA CEBOLLA CON EL PUERRO HASTA QUE ESTÉN BLANDITOS. AÑADIMOS LAS SETAS Y LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y SEGUIDAMENTE INCORPORAMOS EL TOMATE, Y DEJAMOS QUE POCHE TODO. AÑADIMOS EL CHUPITO DE BRANDY Y A LOS 2 MINUTOS VERTEMOS LA NATA (SI HEMOS CONSERVADO AGUA DEL REMOJO DE LAS SETAS LE QUITAMOS PARTE DE LA NATA PARA AÑADIRLE ELM JUGO), BAJAMOS EL FUEGO Y DEJAMOS COCER 10 MINUTOS, PONEMOS EL PUNTO DE SAL Y TRITURAMOS.

Paso 2

ALBÓNDIGAS: EN UN BOL PONEMOS TOS LOS INGREDIENTES MENOS LA HARINA Y MEZCLAMOS BIEN HASTA QUE QUEDE BIEN INTEGRADO, TENIENDO CUIDADO DE NO PASARNOS CON EL PAN RRALLADO PARA QUE NO QUEDEN SECAS. PONEMOS ABUNDANTE ACEITE BIEN CALIENTE. PASAMOS LAS ALBONDIGUILLAS POR HARINA Y LAS FREÍMOS BIEN POR TODOS LADOS Y LAS DEJAMOS ESCURRIR EN UNA BANDEJA CON PAPEL SECANTE. UNA VEZ LISTAS TODAS, LAS INCORPORAMOS A LA SALSA Y LAS DEJAMOS COCER A FUEGO MÍNIMO UNOS 15 MINUTOS MOVIENDO A MENUDO PARA QUE NO SE PEGUEN AL FONDO.