Albóndigas al Pedro Ximénez

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

Creador: Carles

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

El truco de esta receta:
Añadir a la salsa un par o tres cucharadas soperas del aceite con el que se ha cocinado el ingrediente principal.

Descripción:

Las albóndigas son un plato muy típico de la infancia por su facilidad y diversión al jugar con los alimentos durante su elaboración. Una vez cambian los gustos, pueden seguir siendo un recurso interesante mezclando nuevas salsas y acompañamientos. Esta es la receta de una salsa con unas albóndigas ya hechas pero puede servir para cualquier tipo de carnes.

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gramos (unas 15) de albóndigas
- una grande de cebolla
- 350 ml de caldo de carne Aneto o Gallina Blanca
- 150 ml de vino Pedro Ximénez Real Tesoro (Mercadona)
- 1 cuchara sopera de harina de trigo
- aceite de oliva
- sal
- pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelamos la cebolla y la cortamos muy fina (en mi caso, la paso incluso por la picadora pero luego se puede acabar de triturar con la minipimer en la olla). La ponemos a fuego medio con 8 cucharadas de aceite de oliva

en una cacerola u olla de barro (deben caber después las albóndigas y la salsa) y dejamos que se pochen.

Paso 2

En una sartén grande ponemos bastante aceite para hacer las albóndigas y las cocinamos a fuego medio alto hasta que se doren por todos los lados. Cuando estén doradas o al punto que nos interese, las retiramos del fuego y las reservamos. Importante no desechar el aceite porque nos servirá para la salsa.

Paso 3

A estas alturas la cebolla debe estar bien pochada. Añadimos a las cebollas una cucharada de harina de trigo y removemos bien para que no se pegue la harina al fondo. La removemos durante unos segundos para que la harina tome color y no quede cruda. A continuación añadimos sobre la mezcla el vino Pedro Ximénez y añadimos también un par o tres de cucharadas del aceite que nos ha sobrado de hacer las albóndigas.

Paso 4

Remueve durante un par de minutos para que todo ligue y añade el caldo de carne caliente. Puedes aprovechar este momento para pasar la minipimer a la salsa y dejarla bien fina, si es del gusto. A continuación, ya podemos añadir las albóndigas a la salsa para que se impregnen de ella y acaben de hacer la reducción deseada. También aprovecha para probarla y corrige el punto de sal.

Paso 5

Dejamos a fuego medio alto la salsa con las albóndigas para que hierva y espese hasta el punto deseado. En una media hora habrá alcanzado una textura cremosa como la de la fotografía de esta receta. Volvemos a probar la salsa entonces porque aún estaremos a tiempo de añadir un pelín más de sal, si lo vemos necesario, y quizás un poco de pimienta, si se desea. Una vez reducida al gusto, dejamos reposar unos minutos y listo. Que aproveche.