Albóndigas con patatas

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

Creador: Penny **Recetizador:** Carlos Santana



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Carne picada
- 2 Patatas grandes
- Harina
- 1 vaso de Vino blanco
- 1 Cebolla
- 1/2 litro de Agua
- Azafrán o colorante
- Sal y pimienta
- 1 Huevo
- Perejil y ajo
- 2 rebanadas de Pan rallado

Preparación:

Paso 1

En una bol meter la carne picada y añadir 2 rebanadas de pan de molde rallado, un huevo, sal, pimienta, perejil y ajo. Mezclar bien, formar las albóndigas y pasar por harina. Freír ligeramente para que se doren.

Paso 2

Retirar las albóndigas y en la misma sartén freír las patatas hasta que estén ligeramente doradas. En una cazuela de barro rehogar la cebolla y añadir un poquito de harina. En cuanto esté pochada, echar el vino, agua, azafrán y sal. Dejar cocer unos 5 minutos y añadir las albóndigas y las patatas. Cocer a fuego lento hasta que las patatas estén tiernas.