

Albóndigas de carne caseras

Fuente: www.mis-recetas.org

Ingredientes:

1/2 KG. DE CARNE DE CERDO PICADA, Y 1/2 KG. DE CARNE DETERNERA TAMBIEN PICADA.

3 HUEVOS .

3 DIENTES DE AJO GRANDECITOS Y UN POCO DE PEREJIL .

5 CUCHARADAS SOPERAS DE PAN RAYADO.

UNA HOJA DE LAUREL .

250 GRS. DE GUI SANTES . (PUEDEN SER CONGELADOS)

UNA ZANAHORIA GRANDE.

UNA CEBOLLA GRANDE.

DOS TOMATES GRANDES.

100 GRS. DE ACEITE.

SAL .

HARINA .

UNA CUCHARADITA DE PIMENTON DULCE .

Preparación:

EN UN BOL GRANDE PONEMOS LA CARNE PICADA CON LA SAL, EN EL MORTERO PICAMOS LOS AJOS Y EL PEREJIL Y SE LO PONEMOS A LA CARNE JUNTO CON LO HUEVOS BATIDOS, AMASAMOS BIEN Y AÑADIMOS EL PAN RAYADO, HASTA QUE PODAMOS COJER LA CARNE CON LAS MANOS.

LA TEXTURA NO TIENE QUE SER NI MUY BLANDA NI MUY DURA. (SE LE PUEDE AÑADIR MAS PAN RAYADO O MENOS YO VOY PONIENDO LAS CUCHARADAS DE PAN POCO A POCO HASTA QUE ESTA LISTO PARA PODERLAS TRABAJAR).

PONER UNA CAZUELA CON AGUA EL LAUREL Y LOS GUI SANTES A FUEGO LENTO. EN UNA SARTEN PONER EL ACEITE Y FREIR LAS ALBONDIGAS QUE YA LAS TENDREMOS HECHAS Y REBOZADAS CON HARINA (VUELTA Y VUELTA) Y LAS VAMOS PONIENDO EN LA CAZUELA QUE ESTAN COCIENDO LOS GUI SANTES, Y QUE VAYAN COCIENDO TODO JUNTO.

MIENTRAS HACEMOS EL SOFRITO EN EL MISMO ACEITE QUE HEMOS FRITO LAS ALBONDIGAS, CORTAMOS LA CEBOLLA EN JULIANA Y LA PONEMOS EN LA SARTEN JUNTO CON LA ZANAHORIA PELADA Y CORTADA, CUANDO ESTE BLANDA AÑADIMOS LOS TOMATES CORTADOS Y PELADOS, Y UN POCO DE SAL LO DEJAMOS A FUEGO LENTO QUE SE VAYA HACIENDO.

CUANDO ESTE LE AÑADIMOS LA CUCHARADITA DE PIMENTON Y LO RETIRAMOS DEL FUEGO.

EN EL MINIPIMER TRITURAMOS TODO EL SOFRITO CON UN POCO DE CALDO DEL QUE TENEMOS EN LA CAZUELA DE LAS ALBONDIGAS.

LO PASAMOS POR EL CHINO O COLADOR PARA QUE QUEDE UNA SALSA FINA Y SIN GRUMOS Y SE LO AÑADIMOS A LAS ALBONDIGAS Y QUE CUEZA UNOS 20 MINUTOS.

LA SALSA TIENE QUE QUEDAR UN POCO ESPESITA.