Albóndigas de carne mixta

Fuente: www.cocinargratis.com

Ingredientes:

1 kg. de carne picada (750 gr. de ternera + 250 gr. de cerdo)
75 gr. de miga de pan
3 huevos
Harina
Sal
Pimienta
Romero
Tomillo

Preparación:

Quitamos la corteza del pan y troceamos la miga.

Mezclamos la carne picada con la sal y las especias que deseemos. Amasamos para que quede repartida uniformemente.

Añadimos la miga de pan, opcionalmente podemos haberla mojado en leche.

Incorporamos los huevos, sin batir.

Mezclamos y amasamos hasta que la masa sea homogénea.

Hacemos las bolas, para albóndigas grandes, utilizaremos la medida de una cuchara sopera cargada, para las pequeñas, la mitad. Para que no se nos pegue la masa nos enharinaremos las manos.

Pasamos por harina las bolas, de esta manera la freírlas no se romperán al crearse una costra y todo el jugo quedará dentro.

Freímos a fuego fuerte.

Cuando estén hechas las dejamos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.