

Albóndigas de cerdo al curry

Fuente: Fácil Food

Ingredientes:

<i>Caldo De Carne</i>	<i>1 Unidades</i>
<i>Harina Blanca</i>	<i>1 Cucharada</i>
<i>Huevos</i>	<i>1 Unidades</i>
<i>Sal</i>	<i>A gusto</i>
<i>Carne De Cerdo</i>	<i>500 Gramos</i>
<i>Curry En Polvo</i>	<i>A gusto</i>
<i>Cebolla</i>	<i>1/2 Unidades</i>
<i>Manzana Verde</i>	<i>1 Unidades</i>
<i>Crema De Leche</i>	<i>100 CC</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>4 Cucharada</i>

Preparación:

Pele la cebolla y la manzana, picada y estofadas con 1 cucharada de mantequilla. Cuando estén doradas, espolvoree con curry y mezcle bien. Añada caldo de carne, salpimiente a gusto y cocine a fuego lento por 30 minutos. Luego ponga la carne en un bol, agregue el huevo, salpimiente, añada una cucharada de harina y la mitad de la crema; una bien todos los ingredientes. Reparta en 4 porciones, forme 4 albóndigas páselas por harina, aplástelas ligeramente y frías las con el resto de la mantequilla muy caliente, cocine por 5 a 6 minutos por cada lado. Retire la salsa de curry del fuego, incorpore el resto de la crema. Ponga las albóndigas en una fuente calentada, vierta la salsa encima y acompañe con arroz o puré.