

Será por recetas



Albóndigas en salsa de almendras

Carnes, Recetas para navidad

 8 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 500 gr. Magro de cerdo picado
- 2 Huevos
- 1 Cebolla grande
- 3 Diente de ajo
- 1 Ramita de perejil fresco
- 1 Ramillete de cebollino
- 100 gr. Miga de pan
- 150 gr. Almendras
- 1/2 L. Caldo de verduras
- Harina
- 1 Vaso de vino blanco
- Aceite
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez Moscada

Elaboración

En primer lugar preparar las albóndigas. Para ello, poner 50 gr. de miga de pan a remojo con un poco de agua durante unos minutos. Retirar el agua sobrante y colocarla en un bol grande junto con el magro picado, un diente de ajo, la cebolla y un poco de perejil también picados, los huevos batidos y rectificar de sal, de pimienta y añadir unas rayaduras de nuez moscada. Amasar bien todo el conjunto y dejar reposar 10 minutos.

Pasado ese tiempo, formar 40 bolas del mismo tamaño y pasarlas por harina hasta que queden cubiertas.

En una sartén grande poner aceite a calentar y sofreír las albondigas hasta que estén bien doradas. Reservar.

En la misma sartén añadir un poco más de aceite y sofreír las almendras. A continuación añadir el resto de la miga de pan junto con dos dientes de ajo picados y dar unas vueltas hasta que cojan color. Añadir el vino blanco y dejar que evapore el alcohol durante unos minutos. Pasar el guiso a una batidora y picar muy fino hasta conseguir una salsa.

Incorporar la salsa de nuevo a la sartén y añadir las albóndigas. Cocer durante 20 minutos más hasta que se ligue el guiso. Rectificar de sal.

Para presentar la receta colocar cada ración en un cuenco de barro, espolvorear con cebollino frescos recién picados y acompañar de unas rebanadas de pan crujiente.



Autor receta de Albóndigas en salsa de almendras

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012