

Será por recetas



Albóndigas de arroz con dátiles

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 15/05/2012

Ingredientes

- 150 g de arroz cocido
- 20 g de palitos de almendra tostados
- ½ limón
- Aceite de oliva
- 100 ml de caldo concentrado de carne
- 500 g de carne de cerdo picada
- Pimienta
- 1 cucharada de mostaza
- 4 cebollas
- 2 hojas de laurel
- 1 huevo
- 125 g de dátiles
- 4 cucharadas de pan rallado
- 100 ml de vino blanco

Elaboración

Primero en un cuenco, mezclar el arroz y la carne, el huevo, la almendra, la sal y la pimienta. Quitar el hueso de los dátiles, picarlos y añadir a la masa. Lavar el limón, secarlo, rallar la piel y añadir a la carne, junto con la mostaza. A continuación dar forma a las albóndigas, con las manos humedecidas de agua, luego pasarlas por el pan rallado y freírlas en el aceite. Pelar las cebollas, cortarlas en cuadraditos y sofreírlas en aceite hasta que estén transparentes. Añadir el vino, el caldo y el laurel. Dejar que llegue a hervir la salsa, bajar la temperatura y cocerlo 10 minutos. Introducir las albóndigas en la salsa y cocerlas durante 15 minutos. Servir a temperatura ambiente o caliente, con pan.



Autor receta de Albóndigas de arroz con dátiles

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012