ALBONDIGAS CON SALSA DE CEBOLLAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de carne picada de cerdo
- 250 gr de carne picada de ternera
- 1 huevo
- 1 Cucharada pan rallado
- 3 Cebollas.
- ajo y perejil
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 chorrito de caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- harina

Preparación:

Paso 1

En una cazuela ponemos a pochar las cebollas, cortadas tan finas como nos sea posible y a fuego muy lento, con un poco de sal. Mientras en un bol mezclamos las carnes, las salprebramos y añadimos un huevo, un ajo cortado pequeño, el perejil picado y el pan rallado y formamos las albóndigas, las enharinamos y las freímos en una sartén con un poco de aceite. Las reservamos. Cuando la cebolla este bien pochada añadimos un chorrito de vino blanco y un chorrito de caldo de carnea la cazuela, le damos una vueltas y añadimos las albóndigas, las dejararemos hasta que la salsa espese y las albóndigas esten bien hechas. Sírvelas calientes y a mojar pan.