Albóndigas en salsa

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

Creador: Auxi Dominguez

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

El truco de esta receta:
Acompáñala con unas patatas fritas o un poquito de arroz hervido.

Descripción:

Una recetita de mi madre para preparar albóndigas en salsa.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Carne picada mezcla, (cerdo, ternera)
- 3 cebollas
- 4 dientes de Ajo
- 2 huevos
- leche
- 2 Zanahorias grandes
- 2 tomates grandes
- 1 vaso de vino blanco
- sal
- aceite
- Pan rallado (yo utilizo el que lleva ajo y perejil)
- harina

Preparación:

Paso 1

Empezamos preparando la masa de las albóndigas. En un cuenco ponemos la carne y le añadimos 1 cebolla muy picadita, 1 diente de ajo, dos huevos y una pizca de sal.

Paso 2

Una vez que todo está mezclado, añado pan rallado para ir dando consistencia a la masa de carne. Echamos hasta que la carne no se nos queda pegada. Por último echamos un chorrito de leche.

Paso 3

Hacemos las albóndigas y las dejamos reposar.

Paso 4

En una sartén ponemos aceite de oliva y pochamos 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 2 tomates . Cuando están doraditos, echamos un vaso de vino blanco.

Paso 5

Mientras tanto, pasamos las albóndigas por harina y vamos friéndolas.

Paso 6

Pasamos por la batidora el resultado del pochado, al que hemos echado caldo si hiciera falta. Se tritura todo y se dispone en un recipiente al que añadiremos las albóndigas una vez fritas. Calentamos un pelín y a comer.