Albóndigas con rovellons en salsa

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- •500 gramos de ternera picada
- •4 huevos
- •3 dientes de ajo
- perejil •pimienta molida
- •un puñado de almendras picaditas
- orégano •sal
- la miga de una rebanada de pan mojada en leche
- •1 cebolla gorda
- •3 zanahorias
- •3 tomates
- •250 gramos de Rovellons
- •1 vaso de vino tinto
- harina •aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

?En un bol ponemos la carne picada, y añadimos los ajos pelados y troceaditos, el perejil picadito, las almendras, orégano, curry, sal, pimienta molida, la moya de pan escurrida, y los huevos, mezclamos bien hasta que esté todo bien integrado. ?Vamos formando albóndigas y pasandolas por harina. Cogemos una cazuela de barro, añadimos un chorro de aceite de oliva y freimos las albondigas, las apartamos.

Paso 2

?En el aceite que queda freimos la cebolla picadita, con las zanahorias troceadas, cuando la cebolla esté

transparente añadimos los tomates rallados y dejamos hacer. ?Entonces pasamos por el chino o batidora colocamos en la cazuela, añadimos las albondigas, los rovellones, y el vino tinto, cubrimos de agua, y dejamos hacer durante una hora, debe quedar la salsita espesita, servimos bien caliente.