Albóndigas con salsa casera

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
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, ternera, o mixta)
- •1 huevo
- •Una cucharada de perejil fresco picado
- •Una rebanada de pan del día anterior mojada en leche
- •2 dientes de ajo machacados
- •Harina (3 o 4 cucharadas para rebozar)
- •Aceite para freírlas
- •Sal
- Para la salsa;
- •Un pimiento verde
- •Una cebolla
- •Uno o dos dientes de ajo
- •Una rebanada de pan
- •Unas hebras de azafrán
- •1/2 vaso de vino blanco
- •1/2 vaso de agua
- •Sal

Preparación:

Paso 1

Para hacer la albóndigas mezclamos la carne con el huevo, el perejil, un pellizco de sal, la rebanada de pan mojada en leche y los ajos machacados. Mezclamos con las manos, si la masa no nos queda demasiado compacta, añadimos un poco más de pan. Hacemos la bolitas con las manos, pasamos por harina y freímos en abundante aceite hasta que estén doradas. Las escurrimos en papel absorbente.

Paso 2

Para hacer la salsa, picamos el pimiento, la cebolla. Y lo pochamos con un chorrito de aceite de oliva. Freímos una rebanada de pan y el ajo entero, y los ponemos a escurrir. Pasamos las verduras, el pan y el ajo frito junto con medio vaso de vino blanco, por la batidora. Vertemos la salsa en un cazo, añadimos una hebras de azafrán y un pellizco de sal. Añadimos el agua, y dejamos cocinar a fuego lento unos 10 minutos. (Probamos la salsa para comprobar que el alcohol se ha evaporado)

Paso 3

Si la salsa nos queda muy espesa, añadimos un poquito de agua, si nos queda muy liquida añadimos una cucharadita de maicena disuelta en un poquito de agua. Añadimos la albóndigas y las dejamos a fuego lento entre 5 y 10 minutos. Y ya las tenemos listas!!