



Albóndigas en salsa

Albóndigas en salsa

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

400gr. de carne de ternera picada, 100gr. de tocino picado, 1 cebolla pequeña, 3 dientes de ajo pequeños, 1 pimiento asado y pelado, 1 huevo, 1 rebanada de pan, perejil, leche, pimienta, 1 hoja de laurel, pimentón, 1/2dl. de vino blanco, 100gr. de harina, 3dl. de aceite de oliva, 2dl. de agua y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Amasar la carne picada, el tocino, el ajo y el perejil en un bol. Luego añadir la miga de pan remojada en leche y el huevo. Salpimentar y dejar descansar unos 25 minutos.
- 2) Hacer las albóndigas, rebozarlas en harina y freírlas en una sartén con caliente. Cuando estén bien doradas ponerlas en un recipiente de barro.
- 3) En ese mismo aceite, dorar la cebolla cortada bien fina y espolvorear con una cucharada de harina y un poquito pimentón.
- 4) Bañar con el vino blanco y 2dl. de agua, aromatizar con la hoja de laurel y verter esta salsa sobre las albóndigas.
- 5) Dejar cocer lentamente, removiendo bastante a menudo. Cuando las albóndigas estén bien hechas, echar sal, pimienta y el pimiento cortado en tiras. Retirar el laurel y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/carnes/albondigas-en-salsa-11.php>