

Alb3ndigas con sorpresa

Descripci3n

En esta ocasi3n he escogido carne de potro para hacer las alb3ndigas, pero ya sab3is, poned la que mas os guste.

El queso que lleva para la sorpresa debe ser tierno, con motivo de que se funda cuando las comamos calientes. Y esta vez he puesto queso del cuadrado para s3ndwich, que es cremoso y tierno.



Ingredientes: (Para cuatro personas, seg3n el tama3o de las alb3ndigas, salen unas 27 unidades).

- * 700 gr de carne picada de potro.
- * 2 huevos.
- * 1 tarro de pimientos rojos (unos 200-300 gr).
- * Queso tierno, he puesto una loncha gruesa de queso para s3ndwich. Ya sab3is, a vuestro gusto.
- * 2 cebolletas medianas.
- * 2 rebanadas, de dos dedos de grosor, de pan tierno.
- * 1 diente de ajo.
- * Leche para empapar el pan, sal, perejil, aceite de oliva, agua o caldo de carne para la salsa, harina.

Preparaci3n:

Partimos el queso en tacos peque3os y reservamos.



Lavamos y troceamos finamente las cebolletas y reservamos.

En un bol pequeño ponemos el pan en un poco de leche para que se empape y reservamos.

En un bol ponemos la carne, el perejil picado, la sal, los huevos batidos y el pan empapado en leche **sin corteza**.

Nos

ayudamos de un tenedor para mezclar todos los ingredientes, que queden bien integrados. Dejamos reposar un poco.



Mientras, en una olla ancha y baja, ponemos aceite de oliva y pochamos las cebolletas picadas. Cuando están hechas, sacamos un poco mas de la mitad, escurrimos el exceso de aceite y las añadimos a la mezcla de la carne, envolvemos de nuevo todo ello y reservamos.



En la olla donde nos queda la otra parte de la cebolleta pochada, echamos el ajo picado, dejamos que se dore, añadimos una cucharada sopera sin colmar de harina, rehogamos para que se nos haga y vertemos los pimientos.

Removemos para que se mezcle todo y echamos poco a poco un poco de caldo o agua para hacer la salsa. Este paso es a vuestro gusto, es decir, que la salsa coja la consistencia deseada. Y reservamos.



En una sartén grande, vertemos aceite de oliva de forma generosa y la ponemos al fuego. Echamos harina en un plato y vamos cogiendo la carne necesaria para ir haciendo nuestras albóndigas, de una en una, metemos un taco de queso entre la carne y le damos la forma de pelota, pasamos por la harina y ya tenemos una albóndiga lista para freír. Hacemos el mismo proceso con el resto de la carne.



Una vez hechas, las vamos friendo en la sartÃ©n, a fuego medio-fuerte, para que no se nos derrita demasiado el queso y se nos salga del interior de la albÃ³ndiga. A medida que se vayan friendo, las vamos metiendo en la salsa.

Una vez fritas todas y dentro de la salsa, les damos un hervor y listo!!!

default watermark





Consejo: Es preferible hacerlas uno o dos días antes de consumirlas, porque así cogerán mejor los sabores.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

abril 13, 2015

Autor

admin