



Alb3ndigas de pollo y beicon

Descripci3n



Como tantas otras, esta receta la he encontrado en Internet, me pareci3 diferente y me he animado a hacerla.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

Para las alb3ndigas.

- 700 gr de pechuga de pollo picada.
- 90 gr de beicon adobado.
- 1 cucharada sopera de queso en crema tipo Filadelfia.
- 1 rebanada de pan de unos dos dedos de grosor. La original lleva una rebanada de Bimbo.

- Un poco de leche para mojar el pan.
- 1 huevo.
- 1/2 cebolla grande.
- Sal, pimienta, harina, aceite de oliva.

Para la salsa.

- 1/2 cebolla grande.
- 1 pimiento verde mediano.
- 4 cucharadas soperas de salsa de tomate casero. O el que os guste.
- 1 vasito pequeño de vino blanco.
- Ajedem de agua.
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

De la salsa.

Limpiamos y lavamos la cebolla, picamos finamente. Reservamos.

Lavamos el pimiento, trocemos no muy grande y reservamos.



En una olla baja y ancha, vertemos un chorro de aceite de oliva, echamos la cebolla, el pimiento y el laurel y pochamos.



default watermark

Vertemos la salsa de tomate, salpimentamos, removemos y dejamos reducir un poco. Incorporamos el vino y dejamos que se evapore el alcohol, añadimos el agua. Reducimos unos minutos, retiramos del fuego y reservamos.



De las albóndigas.

Si compr jis la carne y el beicon en la carnicería de costumbre, el carnicero os lo picar  todo junto. Si por el contrario lo compr jis en una gran superficie, lo pod is triturar en el accesorio de la batidora para estos menesteres.

En un bol pequeño ponemos la rebanada de pan en un poco de leche, para que se vaya empapando y reservamos.



En una sartén vertemos un chorro de aceite de oliva y pochamos la cebolla, una vez pochada, la sacamos del aceite con una espumadera (para quitar el exceso de aceite) y reservamos la sartén con el aceite.



En un bol grande, echamos el pollo y el beicon, salpimentamos, añadimos la cebolla pochada, el pan mojado en leche (reservamos la leche sobrante), el queso y el huevo batido, mezclamos todo bien, que quede una mezcla homogénea, si vemos que queda un poco seca, le añadimos la leche sobrante de mojar el pan y mezclamos bien, que todos los ingredientes queden integrados.



Vamos formando las albóndigas, las pasamos por harina y en la misma sartén de pochar la cebolla, vertemos un poco mas de aceite de oliva, la ponemos al fuego y las freímos a fuego medio, que queden tostaditas.



default watermark

Una vez fritas las vamos pasando a la salsa, movemos la olla en baibÃ©n para que se incorporen a la salsa y dejamos cocer unos 5 minutos, moviendo la olla en baibÃ©n de vez en cuando.



Serviremos calientes con unas patatas fritas, o un puré de patata, o un arroz blanco?

La verdad es que se ven apetitosas, ¿o no?



Consejo: Haremos la receta de viernes, las albóndigas y la salsa cogen mas sabor. Si no os apetece poner beicon, lo podéis sustituir por jamón serrano, de York, pavo?

Visítadnos en Facebook: [facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En la web: www.masqpostres.es

O bien dadnos vuestras opiniones, sugerencias, recetas? en esta dirección de correo:
hola@masqpostres.es

Si queréis recibir al instante nuestras nuevas recetas, pinchad en «Suscribir» en la parte superior derecha del blog o en la inferior si lo hacéis desde el móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

septiembre 13, 2016

Autor
admin

default watermark