



Albóndigas de ternera

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 45 minutos

Para 6-8 personas

- Normalmente las albóndigas se hacen con mezcla de carne de vaca y cerdo. Si quieres unas albóndigas suaves puedes hacerlas con ternera.
- Si quieres que resulten muy suaves sustituye el vino tinto por blanco.
- Como casi todos los guisos, si las haces de víspera estarán aún más ricas.

Ingredientes:

4 rebanadas de pan de molde sin cortezas

2 cucharadas de ketchup

1/2 vaso de leche

1 kg. de carne de ternera picada

1/2 cebolla

2 dientes de ajo

sal y pimienta

1 cebolla y 1/2

4 rebanadas de pan duro

1 vaso de vino blanco

1 vaso de vino tinto

1 litro de agua

sal y pimienta

Pon el pan con la leche y el ketchup en un bol para que se empape bien con el líquido.

Pica muy pequeño la media cebolla y los dientes de ajo.

Fríe a fuego suave en un poco de aceite hasta que estén blandos y transparentes.

En una olla grande pon la cebolla y media en láminas con un fondo de aceite a fuego medio-alto. Pon sal y pimienta.

Añade al pan la carne, la cebolla y ajo sofritos, sal y pimienta y mezcla muy bien.

Cuando la cebolla esté dorada añade las rebanadas de pan duro.

Deja que se dore el pan un poco, añade los vinos y el agua y deja cocer 20 minutos.
Tritura muy bien.

Forma las bolitas del tamaño que te gusten.

Pásalas por harina, sacudiendo el exceso, y fríe en aceite caliente con el fuego medio-alto hasta dorar por todos lados.

Retira cuando estén doradas y fríe la siguiente tanda hasta terminar con todas.

Añade la salsa a las albóndigas y deja cocer juntas 10 minutos.

Sirve acompañadas de arroz blanco o con unas patatas fritas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Albóndigas de ternera