

Albóndigas a la jardinera



Nombre de la receta

Albóndigas a la jardinera

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Gluten Huevo Leche Sulfito

Descripción

Albóndigas en salsa con verduras

Ingredientes

- 350 gramos de carne de cerdo picada
- 300 gramos de ternera picada
- 2 huevos
- 2 rebanadas migas de pan

- 2 cucharadas soperas de pan rallado
- 1/2 vasos de leche
- 6 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 100 gramos de guisantes
- 50 gramos de champiñón laminado (opcional)
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 200 centilitros de aceite de oliva
- 100 gramos de harina

Pasos

1 Para realizar nuestras albóndigas, prepararemos en primer lugar la masa. Para ello mezclamos en un recipiente grande la carne de cerdo y ternera. Salpimentamos al gusto y añadimos dos ajos picados y el perejil.



2 A continuación le añadimos los huevos, las rebanadas de migas de pan previamente remojadas con la leche y mezclamos todo bien. Podemos hacerlo con las manos bien limpias. Si la masa nos queda demasiado blanda para trabajarla añadimos un poco de pan rallado sin pasarnos.



3 Pasaremos después a formar las albóndigas del tamaño que nos guste y las enharinaremos ligeramente.



4 Ponemos ahora una sartén con el aceite y vamos friendo las albóndigas para que se doren por todos lados.



Las vamos sacando y reservamos en una fuente con papel absorbente.

5



6 Prepararemos ahora la salsa, para ello pondremos en una cacerola de base ancha 3 cucharadas de aceite y sofreiremos la cebolla muy picada junto con los ajos y la zanahoria cortada en daditos.



7 Cuando la cebolla está pochada ponemos media cucharada de harina y la removemos para que se cocine unos segundos. A continuación añadimos el vino.



8 Cuando el vino ha dado unos hervores, añadimos las albóndigas.



9 Es el momento de añadir los guisantes congelados o de lata y el champiñón. Añadimos un poco de agua para cubrir las albóndigas y dejamos cocer a fuego durante una media hora aproximadamente. Apartamos del fuego y ya tenemos preparadas nuestras albóndigas a la jardinera listas para servir.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares