

Albóndigas



**Nombre de la receta**

Albóndigas

**Tiempo**

2.5 Horas

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

8

**Alérgenos**

Gluten     Huevo     Leche

**Descripción**

Albóndigas con carne de cerdo y caldo al estilo de mi madre

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches

## Ingredientes

- 1 Kilo de carne de cerdo picada
- 2 cabezas de ajo pequeñas
- 5 huevos
- 2 trozos de pan del día anterior
- al gusto de pan rallado
- 1 puñado de perejil fresco
- 1 cucharada sopera de yerbabuena seca (opcional)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida
- 1 cebolla grande entera
- 2 hojas de laurel
- 300 miligramos de aceite de oliva para freir
- 1 trozo de hueso de jamón
- 1 punta de jamón duro
- 1/2 puerro
- 2 pastilla de caldo
- al gusto de leche
- 150 miligramos de vinagre
- 2 cucharadas soperas de harina

## Pasos

**1** En primer lugar preparamos los ingredientes que vamos a añadir a la carne para hacer la masa de albóndigas.



**2** Ponemos los trozos de pan con la leche a remojar. Salpimentamos la carne. Picamos finamente 4 dientes de ajo y el perejil fresco que añadiremos a la carne junto con la yerbabuena. A continuación, estrujamos el pan que hemos mojado en la leche y lo desmigamos sobre la masa. Le añadimos los 5 huevos y mezclamos el conjunto, para que quede todo homogeneizado. Ahora añadimos pan rallado al gusto hasta que se nos quede la masa en la consistencia deseada.



**3** Cubrimos la fuente de masa de albóndigas con papel transparente y lo dejamos durante la noche en el frigorífico para que la carne tome el sabor de los ingredientes.

**4** Cuando vayamos a realizar las albóndigas colocamos un recipiente grande con unos dos litros de agua o tres al fuego. Le añadimos una cabeza de ajos entera limpia y con rajitas en los dientes de ajo para que suelte sabor, la cebolla entera, pelada y limpia, el medio puerro, el hueso de jamón y el jamón duro troceado en grandes trozos.



**5** Mientras el caldo se calienta, ponemos una sartén honda con el aceite al fuego. Preparamos un recipiente con vinagre y nos vamos mojando las manos muy limpias para ir formando las albóndigas según el tamaño que a cada uno le guste.



**6** Cuando el aceite está caliente vamos friendo tandas de albóndigas que iremos echando al caldo que tenemos cociendo.



**7** Las 10 o 12 últimas albóndigas, las emborraremos en harina y las echaremos crudas al caldo, para que este coja un poco de consistencia. Una vez que están todas cociendo, añadimos las 2 pastillas de caldo y un chorrito de vinagre.



**8** Dejamos cocer a fuego moderado durante una hora y media. Cuando estén cocidas, sacamos la cebolla entera y el puerro y los estrujamos en un colador para que suelten el jugo sobre el cocido. Dejamos unos segundos más y ya tenemos listas nuestras albóndigas con caldo.

### **Observaciones o consejos**

Este plato lo hemos acompañado con unos cuadraditos de patatas fritas. También se acostumbra a echarle unos fideos finos en lugar de las patatas fritas. En muchos sitios se preparan con mitad de carne de cerdo y mitad de vacuno o de pollo. En nuestra zona es común hacerlas sólo de carne de cerdo. Quien desee, puede echar una pizca de colorante o unas hebras de azafrán.

### **Autor**

Matilde Linares