

Una receta (muy) fácil de albóndigas en salsa española

media

Ingredientes

Para las albondigas

- 250 gr carne picada
- 2 huevos
- 1 diente ajo
- 1 gr sal
- c/s pimienta
- 5 gr brandy
- 20 gr piñones
- c/s pan rallado
- c/s harina

Para la salsa

- 500 gr caldo de carne
- 50 gr harina
- 100 gr mantequilla
- 50 gr patatas fritas
- 10 gr guisantes
- 30 gr setas

Preparación

Para el caldo

- Lo primero que haremos será utilizar la mitad de la mantequilla y la harina y

haremos un roux oscuro el cual mojaremos con el caldo de carne para obtener una salsa española. Ésta, una vez fuera del fuego pero caliente todavía, la emulsionaremos con el resto de la mantequilla.

Para las albóndigas

- Por otro lado haremos las albóndigas mezclando la carne picada, el huevo, el ajo picado, los piñones, el brandy, sal y pimienta. Una vez boleadas en 35 gramos cada una, las pasaremos por harina, huevo batido y al final por pan rallado.
- Freír las albóndigas en abundante aceite durante 1 minuto para que sellen por fuera, y queden jugosas por dentro.
- En una cazuela, saltearemos las setas, y posteriormente agregaremos las albóndigas y el caldo y llevaremos a ebullición dos minutos.
- Freír las patatas para darles una primera cocción y agregarlas al caldo para que terminen de cocer. Añadir también los guisantes para que tomen temperatura y servir.
- Rociar con perejil picado y un poco de aceite de oliva virgen extra para darle un fresco sabor.