Receta de Albóndigas en Salsa Española

22 Nov 2022

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Albóndigas en Salsa Española** y aunque cada uno tiene sus truquillos y su forma de hacerlas pero esta receta resulta un plato riquísimo para toda la familia.

Ingredientes

- Carne picada de ternera (750grs)
- Carne picada de cerdo (250grs)
- Yemas de huevo (tres)
- Sofrito triturado casero (dos cucharadas)
- Pan rallado (dos cucharadas)
- Miga de pan mojada en leche
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal
- **Para la Salsa española:**
- Caldo de carne (1 y 1/2 litro)
- Cebollas (dos)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento choricero (uno)
- Zanahoria (una)
- Puerro (medio)
- Vino blanco (un vasito)

Modo de Preparación

1. Preparar un sofrito con media cebolla, un diente de ajo pequeño y un tomate, todo muy picadito o triturado, dejarlo que se poche bien a fuego lento, debe quedar oscurito
2. Mezclar la carne con las yemas, el sofrito, el pan rallado, la miga mojada en leche, pimienta molida y sal al gusto
3. Amasar bien la mezcla hasta que todo quede bien integrado
4. Hacer bolas con la masa según vuestro gusto, pasarlas por harina y freírlas en aceite caliente, Reservarlas en una fuente
5. En una cacerola con un poco de aceite que cubra el fondo refreír las cebollas, el pimiento, la zanahoria y el puerro todo muy picadito, dejar a fuego lento con un poco de sal
6. En un cazo con un poco de agua cocer el pimiento choricero durante uno o dos minutos, retirar la carne

con un cuchillo y echarla a la cacerola
7. Añadir el vino blanco y dejar que evapore el alcohol
8. Guardar un vaso del caldo y añadir poco apoco el resto a la cacerola, removiendo de vez en cuando hasta que quede como una especie de compota oscura y gran sabor
9. Echar el caldo reservado y triturar que quede una salsa de textura media, se puede pasar por el chino quedará más fina
10. Poner las albóndigas en la cacerola con la salsa, tapar la cacerola y dejar cocer durante unos minutos desde que comience a hervir
11. Servir acompañadas de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!