

Receta

1. Albóndigas - Osti Pilots!!



Duración

2h



Web

Instagram



Dificultad

6 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 250 gr carne picada
- 45 gr Pan Rallado
- 1 Huevo
- 200 ml Leche
- Harina
- Perejil
- Sal
- Pimienta

- 6 gr Ajo
- 100 gr Cebolla
- 50 gr pimiento rojo
- 200 ml vino tinto
- 1 chupito brandy
- 95 gr tomate casero
- 300 ml caldo
- 25 gr mantequilla
- Pimentón

A
l
b
ó
n
d
i
g
a
s

S
a
l
s
a

Preparación

- 1.- Trocear el pan -> empapar con leche -> huevos y mezclar con carne. Amasar y añadir especias.
- 2.- Hacer bolas, pasar por harina y freír por fuera
- 3.- Sofreír verduras -> añadir sal, pimentón y pochar -> añadir vino y brandy, 10 min. a fuego medio -> añadir tomate y caldo.
- 4.- Añadir las albóndigas y cocer a fuego medio 1 hora.
- 5.- Sacar las albóndigas y batir la salsa.
- 6.- Añadir mantequilla a la salsa e incorporar las albóndigas. Mezclar todo.

Consejos: