



ALBONDIGAS



DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

TIEMPO: 45 MIN

INGREDIENTES

- 800 gramos de Carne picada de cerdo
- 200 gramos de Pan lactal sin corteza
- 1 unidad de Cebolla
- 1 unidad de Huevo cocido
- 2 dientes de Ajo
- 100 gramos de Queso rallado
- 1 cucharada sopera de Manteca INCA
- 1 taza de Pan rallado
- 100 mililitros de Caldo de carne
- 200 mililitros de Vino blanco
- Aceite de oliva
- 1 pizca de Sal y Pimienta

PASOS A SEGUIR

En una sartén colocar la manteca y el aceite, dorar los ajos y las cebollas picados finamente. Una vez hechos, retirar de la sartén y reservar.

En un recipiente mezclar la carne para las albóndigas con la miga mojada y el sofrito.

Condimentar con sal y pimienta y agregar el huevo duro junto con el queso rallado.

Hacer las albóndigas de tamaño pequeño pasándolas por pan rallado. Luego, freírlas en manteca a fuego fuerte hasta que estén doradas. Se retiran y se colocan en una fuente.

En la misma sartén donde se frieron las albóndigas, agrega el caldo de carne y el vino blanco. Deja que reduzca a fuego lento y vierte esta salsa sobre las albóndigas, espolvorear con perejil picado.

Servir las albóndigas de cerdo bien calientes y acompañar con patatas hechas de cualquier forma, en un puré gratinado o asadas con finas hierbas, por ejemplo.