

Receta de Albóndigas con Sepia en Salsa de Almendras

10 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de albóndigas que gustará a tod@s, la podéis preparar en casa para toda la familia y seguro que quedan encantados con el rico sabor que tiene esta salsa.

Ingredientes

- Sepia (dos o tres medianas)
- Carne picada de cerdo y ternera (250grs de cada)
- Tomates (dos)
- Cebolla (una)
- Leche (un vaso)
- Miga de pan o pan rallado
- Caldo de pescado (medio o un litro)
- Guisantes (un bote)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Harina
- Almendras y avellanas tostadas (cinco o seis de cada)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal
- Anís dulce (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Preparar un sofrito con la cebolla y el tomate bien picadito y reservarlo
2. Limpiar las sepias y cortarlas en trocitos
3. En una cacerola, poner el sofrito con la sepia y el caldo de pescado a fuego bajo, y dejar hervir hasta que la sepia esté tierna
4. Preparar las albóndigas mezclando las carnes, echar un poco de sal y pimienta y añadir la leche
5. Añadir la miga de pan y amasar bien
6. Formar las albóndigas, pasarlas por harina e irlas echando de una en una a la cacerola junto con la sepia, añadir los guisantes y dejar cocer unos minutos, si fuera necesario añadir un poco más de agua
7. Preparar en el vaso de la batidora una picada con las avellanas, las almendras, el anís, un poco de perejil y un poco de caldo de pescado, mezclar bien todo
8. Añadir la picada a la cacerola con las albóndigas, ajustar la sal y dejar que hiervan unos minutos más
9. Servir caliente y....buen provecho!!!

Albóndigas con Sepia en Salsa de Almendras

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
