Receta de Albóndigas en Salsa

02 Jun 2016

Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de una de nuestras seguidoras más fieles, muchas gracias a **Nena Sánchez Ruiz**, que nos ha enviado esta receta de **Albóndigas en Salsa**, nos cuenta que siempre que las prepara para su familia la quedan tan ricas, que hasta las tiene que compartir con algunos invitados más.

Ingredientes

- Medio kg de carne picada de cerdo
- Medio kg de carne picada de pollo
- Tres huevos
- Un puñado de perejil picado
- Un puñado de ajo picado
- Una pastilla de caldo
- Sal al gusto
- Un vaso de pan rallado
- Leche 250ml
- Harina

Para la Salsa:

- Aceite de oliva
- Ajo
- Perejil
- Vino blanco
- Pastilla de caldo
- Tomate frito
- Colorante
- Agua

Modo de Preparación

1. En un bol de baten los huevos y se agrega la carne picada, el perejil, el ajo, la pastilla de caldo, un poco de sal y la leche y se mezcla bien todo
2. Cuando esté bien mezclado se echa el pan rallado y se vuelve a mezclar todo
3. Hacer bolitas con la mezcla de carne picada y pasarlas por harina

4. Freírlas en abundante aceite caliente y reservarlas en un bol
5. En el mismo aceite de freír las albóndigas, se refríe un poco de ajo, perejil, añadir la pastilla de caldo, un poco de vino blanco, un poco de colorante, Tomate frito un brik pequeño y uno o dos vasos de agua
6. Cuando empiece a cocer, echar las albóndigas reservadas y dejar cocer un rato para que se mezclen los sabores
7. Servir acompañadas de unas patatas fritas o una ensalada y.....buen provecho!!!