AlbÃ³ndigas



Subida por antonio el 01/02/2010
Etiquetas: Carnes, Segundos

INGREDIENTES

Carne picada de ternera
Ajo
Cebolla
Harina
Huevos
Laurel
Miga de pan
Perejil
Sal
Vino blanco

PREPARACIÓN

Freir en una sartÃ©n, con un poco de aceite, 2 dientes de ajo y una hoja de laurel. Cuando estÃ©n dorados, retirar el ajo a un mortero con perejil y sal y machacar. Poner el laurel en una cazuela.
En un bol se pone la carne picada con la mezcla de sal, ajo y perejil del mortero, aÃ±adir miga de pan y huevo. Mezclar bien.
Moldear las albÃ³ndigas, rebozarlas con harina, freirlas con laurel y ponerlas en una cazuela. Al terminar, en la misma sartÃ©n, freir cebolla y un poco de harina. y aÃ±adir a la cazuela. AÃ±adir tambiÃ©n un ajo machado en el mortero, un chorrito de vino blanco y agua hasta cubrir.
Dejar cocer hasta que estÃ©n hechas.