

Albóndigas

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 sartén, con un poco de aceite, 2 dientes de ajo y una hoja de laurel. Cuando estén 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, añadir miga de pan y huevo. Mezclar bien.

Moldear las albóndigas, rebozarlas con harina, freirlas con laurel y ponerlas en una cazuela. Al terminar, en la misma sartén, freir cebolla y un poco de harina. y añadir a la cazuela. Añadir también un ajo machado en el mortero, un chorrillo de vino blanco y agua hasta cubrir.

Dejar cocer hasta que estén hechas.