

Albóndigas de carne



Ingredientes (para cuatro personas)

- ½ Kg de carne picada (mitad magro y mitad ternera),
- 2 huevos
- un poco de pan rallado y 2 rebanaditas de pan duro
- 4 dientes de ajo y un poco de perejil
- almendras naturales peladas
- canela en polvo, pimienta negra molida, pimentón dulce
- sal y aceite

Preparación

Primero se preparan las albóndigas. Para ello se pican en un mortero 3 dientes de ajo (se reserva uno). Una vez picado, se pone en un recipiente junto con la carne, los huevos, el pimentón dulce, la canela, la pimienta molida, la sal y un poco de pan rallado para espesar.. Se amasa todo que quede bien mezclado, se van haciendo las albóndigas (se les va dando forma).

Luego ya se fríen muy ligeramente en una sartén y se ponen en una cazuela. Se retira parte del aceite y se sofríe MUY POCO el pan duro cortado a tacos, que se reservan.

Sofreímos entonces, casi sin fuego, una cucharada sopera bien colmada de pimentón dulce. Se le da solo dos vueltas y se añade a la cazuela. Cubrimos con agua las albóndigas (sobrepasará un dedo).

Estará hirviendo 15 minutos. Mientras hierve, picamos el pan frito con las almendras (unas cuantas), un diente de ajo que reservamos antes y un poco más de perejil. Pasados los 15 minutos, se añade el picadito a las albóndigas y estará hirviendo unos 5 minutos más. Probar de sal.