



Albóndigas con salsa



Elaboración: 45' | Calorías: 587 | Porciones: 6 | Dificultad: Intermedia

Ingredientes

Pan del día anterior 50 g. | **Leche** 1 taza | **Panceta** 100 g. | **Cebolla** 1 unidad | **Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE** $\frac{1}{2}$ cdita. | **Carne picada especial** $\frac{3}{4}$ kg. | **Huevos** 2 unidades | **Sal** 1 pizca | **Pimienta Blanca Molida ALICANTE** $\frac{1}{4}$ cdita. | **Perejil Deshidratado ALICANTE** $\frac{1}{2}$ cda. | **Harina** $\frac{1}{2}$ taza | **Aceite para freír** 2 lts | **Salsa picante** 150 cc. (ver receta) |

Preparación

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Quitale la corteza al pan y cortá la miga en trozos pequeños para luego dejarla remojando en leche.

Retirá la grasa de la panceta y cortala en cubos pequeños, colocala en una sartén a fuego fuerte por unos 3 minutos hasta que quede crocante. Incorporá la cebolla picada y cocinala 5 minutos hasta que comience a tomar coloración. Incorporá el Ajo Triturado Deshidratado Alicante e integralo bien con los demás ingredientes de la preparación.

En un bol mezclá la carne picada con el pan remojado, añadí el rehogado de la cebolla, panceta y ajo, luego los huevos y finalmente la sal, la Pimienta Blanca Molida y el Perejil Deshidratado Alicante. Integrá bien todos los ingredientes.

Con la ayuda de una cuchara agarrá porciones de carne, y con las manos enharinadas formá las albóndigas. Freílas en abundante aceite caliente por unos 15 minutos hasta que se cocinen bien en el interior. Al retirarlas colocalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Servilas acompañadas de salsa picante.

Tips y consejos

Esta misma preparación se convierte en una cazuela si en lugar de freír las albóndigas, las mismas se cocinan en una salsa de tomate.