

# P1T2\_food recipe

(Albóndigas en salsa española)

## ***Miembros:***

- Juan Felipe Villanueva
- Oscar Javier Cardozo

## ***Ingredientes:***

1. Un pan Frances de medio metro partido a la mitad
2. Carne molida de cerdo - 500g
3. Carne molida de ternera - 500g
4. Tres dientes de ajo
5. Perejil picado al gusto
6. Queso parmesano - 100g
7. Dos huevos de gallina
8. Sal -10g
9. Pimienta – 5g
10. Comino en polvo – 10g
11. Harina de trigo - 250g
12. Aceite de oliva – 100ml
13. Vino blanco - 500ml
14. Leche deslactosada - 250ml
15. Agua potable dulce - 250ml

## ***Utensilios:***

1. Un sartén para freír
2. Dos recipientes donde puedas colocar la mezcla a preparar sin derramarse
3. Un plato Amplio de un diámetro entre 20-30cm

### ***Pasos para seguir:***

Primero debes poner el pan previamente tajado a la mitad en un recipiente cóncavo con leche deslactosada 250ml y mojarlo en su totalidad; después debes poner el pan mojado de leche en otro recipiente igual al anterior con carne picada (cerdo) 500g y carne picada (ternera) 500g mientras tanto debes picar los ajos y ponerlos en el recipiente mencionado anteriormente junto con: pimienta , queso parmesano 100g, comino en polvo 10 ml, la yema y la clara de los dos huevos alistados previamente, sal 10g y perejil 10g, y Mézclalo todo hasta que la mezcla quede homogénea, luego haz bolitas con la mezcla de 4 cm de diámetro aproximadamente y cuando tengas todas las bolitas listas, colócalas todas en harina hasta que queden impregnadas en su totalidad de esta. Ahora en una sartén de cocina las medidas previamente mencionadas, agrega el Aceite de Oliva 60 ml y las albóndigas previamente echas, cuando el aceite de oliva esté caliente a 80 C° y mete dichas albóndigas, recuerda que debes voltear las albóndigas en todo momento hasta que adapten un color amarillento (5 min aproximadamente). Luego sacar las albóndigas en el plato previamente alistado, mientras tanto, agrega a la sartén el vino blanco 500ml, y cuando la sartén esté caliente necesitas agregar el agua 250ml y la sal 10gm, ahora pon las albóndigas en la sartén en la que está el vino y el aceite antes mezclados y espera 5 minutos y finalmente retira las albóndigas y agrégalas en otro plato similar al plato ya antes alistado y quedara listo para disfrutar.

