

Ingredientes

Carne picada: 500g

Pan de molde: 1 rebanada (sin corteza)

Parmesano: 30g

Cebolla: 1

Caldo de verduras: 300ml

Brandy: 100ml

Guindilla cayena: 1

Albahaca: 10 hojas

Sal

Aceite

Leche: 60ml

Huevo: 1

Perejil seco: 1 cdta

Ajo: 3 dientes

Tomate triturado: 400g

Laurel: 1 hoja

Azafrán: 15 hebras

Harina

Pimienta

Instrucciones

- Cortar el pan de molde en cubitos y dejar 5 min hidratando en la leche
- En un bol integrar la carne junto al huevo, parmesano, perejil seco y el pan de molde hidratado
- Para que la masa cohesione, cogerla y lanzarla 10 veces contra el bol
- Bolear las albóndigas y rebozarlas en harina, retirando el exceso
- En una olla con aceite, sellar las albóndigas por todos sus lados y retirar (hacerlo en tandas)
- Cortar la cebolla en juliana, picar el ajo, salpimentar y pochar en la olla a fuego lento
- Probar añadiendo 1 zanahoria + 1 apio
- Poner el brandy y cocinar hasta evaporar el alcohol
- Añadir el tomate triturado junto al caldo, laurel, cayena y azafrán y cocinar 10 min
- Retirar el laurel y la cayena triturar todo
- Añadir las albóndigas junto a la albahaca y cocinar 15 min más