

Ingredientes

Carne picada: 500g

Pan de molde: 1 rebanada (sin corteza)

Mostaza: 1 cda

Parmesano: 30g

Pasta de tomate: 1 cda

Cebolla: 1

Caldo de verduras: 200ml

Brandy: 100ml

Guindilla cayena: 1

Albahaca: 10 hojas

Sal

Aceite

Ajo en polvo: 1 cda

Leche: 60ml

Huevo: 1

Perejil seco: 1 cda

Pan rallado

Ajo: 3 dientes

Tomate triturado: 400g

Laurel: 1 hoja

Azafrán: 15 hebras

Harina

Pimienta

Instrucciones

- En un bol integrar la carne junto al ajo en polvo, mostaza, huevo, parmesano, perejil seco, pasta de tomate y el pan de molde hidratado en la leche
- Ir añadiendo pan rallado poco a poco hasta conseguir una textura con la que se pueda bolear la carne
- 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
- 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