Albóndigas con salsa de almendras al cava.



Albóndigas con salsa de almendras al cava

Buenos días, después de las fiestas Navideñas, va tocando retomar el bĺog. Hoy os presento una receta de aprovechamiento. Siempre hay restos de comida y bebida en la nevera que podemos reutilizar. Es importantísimo el ingenio para preparar recetas de aprovechamiento, porque aquí no se tira nada!

Vamos a preparar unas albóndigas mixtas de pollo y ternera. Pero podéis utilizar la carne que más os guste. Como salsa prepararemos un buen majado de pan frito, almendras, ajo y perejil. Os aseguro que la salsa con el toque de cava os va a encantar. La receta normalmente la preparo en cocotte, pero os enseño hoy en cazuela tradicional.

INGREDIENTES: 4 personas

Para las **albóndigas**:

– 500 gr de carne mixta picada. Pollo y ternera. Yo utilizo 300 gr de ternera y 200 gr de pollo.

– 1 huevo.

– perejil.

-1 diente de ajo muy picado .

-40 gr de miga de pan duro remojado en leche.

– harina.

– sal y pimienta blanca recién molida.

– un pelín de nuez moscada.

Para la **salsa**:

– 1 cebolla

– 2 dientes de ajo .

– 2 rebanadas de pan duro

– 50 gr de almendras molidas.

– 1 o 2 hojas de laurel.

– tomillo y romero al gusto.

– 2 vasos de caldo de ave.

– 1 copa de cava.

– sal y pimienta

– aove

PREPARACIÓN:

Paso 1:

En un bol vamos a poner la carne mixta picada de ternera y pollo , añadimos el ajo , perejil picado, el huevo, la miga de pan remojada en leche y previamente escurrida, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Amasaremos la mezcla con las manos, integrando asi todos los ingredientes y dejaremos reposar 30 minutos en la nevera. Podemos batir el huevo si preferimos antes de incorporar al bol.

Después iremos formando las albóndigas, una a una eligiendo el tamaño que deseemos. Una vez preparadas, las pasaremos por harina.





Albóndigas

Paso 2:

Después de enharinarlas, las vamos s freir en aceite de oliva virgen extra, hasta que estén doradas. Reservamos



Albóndigas con salsa de almendras al cava

Paso 3:

Ahora preparamos la salsa.

Lo primero que vamos a hacer es en una cazuela con aceite de oliva virgen extra, pondremos los ajos enteros , pero machacados con un golpe de mano y el pan . Dejaremos hasta que se dore.

Retiraremos el pan y preparemos un majado en un mortero, con un poquito de perejil, almendras molidas, y si se quiere un

poco de ajito picado y aove.







Conservamos.

Paso 4 :

Picamos finamente la cebolla y la ponemos a pochar a fuego lento, con los ajos de antes que no habiamos retirado, la hoja de laurel y las hierbas aromáticas.

Cuando esté lista, incorporamos el cava y dejaremos evaporar . A continuación el caldo de ave y el majado.

Dejamos 5 minutos a fuego suave, trituramos un poco la salsa si lo preferís (retirando previamente el laurel) y añadimos las albóndigas. Las dejaremos a fuego suave 15 minutos más, para que vaya espesando la salsa y listas para comer.





Es una receta que en casa nos encanta. Solo queda mojar pan?



Albóndigas con salsa de almendras al cava