

INTERPORC SPAIN

# RECETAS

NICOLÁS REYES

## ALBÓNDIGAS DE PAPADA DE CERDO CON GUISANTES



### Ingredientes



4 raciones

1000 g de carne de cerdo picada  
350 g de papada de cerdo picada  
3 de cebollas  
25 g de perejil picado  
375 ml de leche  
9 huevos

38 g de sal  
12 g de pimienta negra  
250 g de tomates  
3 dientes de ajos  
3 hojas de laurel  
7 cebollas

200 ml de Vino de Oporto  
25 g de sal  
65 ml de aceite de oliva (0,4o)  
1 litro de agua  
Guisantes y patatas para acompañar

### Preparación



#### Elaboración de la masa de albóndigas

Cortar las cebollas muy finas y añadir a las carnes picadas. Añadir los huevos, perejil y mezclar. Rectificar en sal y pimienta.

Elaboramos bolas de aproximadamente 35 g; las enharinamos y después freímos en sartén con aceite.

#### Salsa de las albóndigas

En un rondón poner el aceite hasta que esté caliente. A continuación, echar los ajos, la cebolla y el laurel (hasta que la cebolla caiga). Incorporar los tomates troceados y esperar a que coja algo de color.

Añadir el oporto y esperar hasta que reduzca.

Batir la salsa mediante batidora.

Una vez preparada la salsa, se añaden las albóndigas y se dejan 10 minutos a fuego lento para queden más jugosas y reduzca la salsa.



**INTER  
PORC  
SPAIN**



[www.interporc.com](http://www.interporc.com) | [www.nuestracarneblanca.com](http://www.nuestracarneblanca.com)