

RECETAS

Interporc

Receta de Angels Puntas
Chef ejecutiva en La Patente



Ingredientes 4 pax:

Albóndigas:

400 gr de Carne picada de cerdo de capa blanca.

2 huevos.

1 diente de ajo.

1 cda de perejil picado.

Sal.

Pimienta

Salsa:

200 gr de cebolla.

100 gr de pimiento rojo.

100 gr de zanahoria.

1 ramita de apio.

2 dientes de ajo.

1 litro de fondo de carne.

100 gr de salsa de tomate.

100 ml de vino.

Aove.

80 gr de almidón de maíz.

Acompañamiento:

200 gr de patatas fritas

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte hola@la-patente.es

Albóndigas de cerdo de capa blanca, en salsa española con patatas paja

Mezclar los ingredientes de las albóndigas en un bol, mezclar y bolear porciones de 25gr. Hornear las albóndigas o bien freír en aceite. Reservar.

En una cazuela de diámetro ancho, incorporar aove a las hortalizas finamente picadas: la cebolla, el pimiento, el apio, la zanahoria y el ajo. Dorar a fuego medio.

Cuando las hortalizas estén doradas, añadir la salsa de tomate, el vino y evaporar el alcohol. Incorporar el fondo y cocinar a fuego medio alto.

Dejar reducir aprox $\frac{3}{4}$ partes, mixar y poner de nuevo a hervir. Rectificar el punto de sal y espesor con la fécula o almidón de maíz.

Incorporar las albóndigas, cocinar unos 10-15 minutos a fuego lento.

Opcionalmente podemos intensificar el sabor de la salsa añadiendo un chorro de umami extra (Yondu o en su defecto Salsa de soja).

