

ALBÓNDIGAS DE CARNE

- Medio kg de carne pasada dos veces por la picadora. Se puede utilizar solo ternera o choto o se puede mezclar mitad cerdo, mitad vaca o ternera o choto incluso se le puede añadir pollo o pavo pero, cuidado la carne queda mucho más pastosa.
- Un huevo.
- Fondo de carne o en su defecto agua.
- Vino blanco y un chorro de vinagre de Jerez.
- Un trozo de pan duro sin corteza mojado en leche y escurrido bien.
- Harina.
- Una cucharadita de café de perejil y un diente de ajo.
- Tres cucharadas soperas de tomate frito casero.
- Abundante aceite para freír.
- Sal y pimientas molidas.

Con medio kg de carne picada, salen aproximadamente 16 albóndigas de tamaño mediano.

Salpimentar la carne al gusto y añadirle el huevo y el pan duro mojado en leche. Mezclar con las manos hasta que veamos que todos los ingredientes se han unido.

Mojarse las manos en aceite y hacer montoncitos de carne a los que se dará una forma redondeada (el aceite en las manos evita que se pegue la carne a las mismas), enharinar, sacudiendo el exceso y reservar.

Cuando estén todas hechas, freírlas en abundante aceite sin que se doren demasiado. Ponerlas en una olla a presión con el resto de los ingredientes. Cocer durante 20 minutos aproximadamente.

Al destapar la olla, añadir el tomate y, si estuviesen demasiado caldosas, reducir el líquido y si este resultase demasiado suelto, dorar un poco de harina y añadirselo, o diluir un poco de maizena con agua fría y dar un hervor.

Servir con patatas fritas en cuadraditos.