Albondigas en salsa de almendras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ChefBGC

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si la notáis demasiado espesa se le añade un poquito de agua.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de Carne de cerdo picada (preferiblemente de cadera)
- 1 o 2 ajos
- 2-3 huevos
- Un trozo de pan empapado en leche
- 1-2 cucharadas de pan rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Harina
- 200 gr. de almendras peladas
- 3 dientes de ajo en láminas
- 2 vasos grandes de agua
- 1 hoja de laurel
- 1 rebanadita de pan
- 5-6 granos de pimienta
- Casi un vaso de vino blanco
- Aceite para Freir
- Azafrán o colorante

Preparación:

Paso 1

1. Vamos a hacer las albóndigas poniendo la carne en un bol, los ajos muy picaditos, los huevos, el perejil, el pan mojado en leche, el pan rallado, y salpimentamos, y amasamos con las manos como buena receta casera hasta que se quede todo integrado. (bueno también vale con una cuchara de palo o similar... jeje)Dejamos macerar un ratito que se integren los sabores.

Paso 2

2. Hacemos la forma de albóndigas que en mi casa son muy pequeñitas, rebozamos en harina y freimos con cuidado que no se quemen ni se pasen para no endurecerse. Reservamos. Guardamos también un poco de aceite de freir la albóndigas con los restitos oscuros que nos quedan.

Paso 3

3. Nos ponemos a preparar la salsa. En un buen chorreón de aceite, freimos los ajos en láminas sin que se queme. Reservamos. Hacemos lo mismo con las almendras que tendremos que tener mucho cuidado de dorarlas ligeramente para que no nos amargue la salsa después. Sacamos y reservamos. Hacemos lo mismo con la rebanada de pan.

Paso 4

4. Ahora en una cacerola plana a ser posible añadimos el agua, el laurel, la pimienta, el vino blanco y ese poquito de aceite donde freimos las albóndigas y dejamos hervir, momento en el que las añadimos a la cacerola dejándolo unos 10 minutos.

Paso 5

5. Cojemos en un mortero o batidora las almendras fritas, los ajos y un poco de agua de dónde estamos haciendo las albóndigas, añadimos azafrán y la rebanada de pan, trituramos y lo añadimos a nuestra cazuela dejándola unos minutos.