Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Albóndigas en salsa de almendras

45min · 4 raciones · 590 kcal

Ingredientes

- **700gr** de carne de cerdo y ternera
- **75gr** de almendras crudas
- **2** huevos
- **50gr** de vino blanco
- **600gr** de agua
- **3 cucharadas** de pan rallado
- **400gr** de cebolla en brunoise
- **5 dientes** de ajo en brunoise
- **1 hoja** de laurel
- Un pellizco de hebras de azafrán
- Ajo en polvo
- Perejil en polvo
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

1. En un bol ponemos la carne, el ajo en polvo, el perejil, el pan rallado, salpimentamos al gusto, los huevos y removemos muy bien hasta que quede todo completamente integrado.
2. Dejamos reposar en la nevera unas 2-3 horas.
3. Mientras reposa vamos preparando la salsa. En una cacerola ponemos un chorrito de aove, la cebolla, los ajos, las almendras y vamos dorando a fuego medio unos 10-12 min.
4. Añadimos el vino blanco, el agua, la salpimentamos al gusto, el laurel, las hebras de azafrán, tapamos y cocinamos a fuego medio-alto unos 12-15 min.
5. Mientras se cocina la salsa, vamos formando bolitas con la carne humedeciéndonos las manos en un poco de vino blanco y las vamos colocando en una cacerola baja con un chorrito de aove. Una vez las tengamos todas listas, las vamos dorando por todas las caras.
6. Pasado el tiempo de cocinado de la salsa, la trituramos hasta dejarla bien fina, la añadimos a las albóndigas ya doradas y dejamos cocinando unos 10-12 min. más para que se terminen de cocinar por dentro.
7. Servimos calientes.

POR RACIÓN **43 g** Proteínas **38 g** Grasas **19 g** Hidratos **4,4 g** Fibra

Hecho con CookNest