



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS EN PEPITORIA



PARA LAS ALBÓNDIGAS CONSULTAR LA RECETA EN (mepillasquisando.com)

INGREDIENTES PARA LA PEPITORIA:

- 4 Ajos.
- 1 Cebolla.
- 5 Rebanadas pan.
- 2 Huevos duros.
- 1 Chorreón de Vino blanco.
- 1 Puñado de Almendras.
- 3 Vasos de caldo de Carne.
- 1 Puñadito de Azafrán.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Freímos las almendras, los ajos y las rebanadas de pan. Pasamos a un mortero y majamos al gusto, reservamos. En este aceite freímos la cebolla muy cortadita. Cuando esté la cebolla ponemos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Añadimos el caldo, el majado y el azafrán. Cuando empiece a hervir añadimos las albóndigas y que cuezan unos 20 minutos, añadimos las yemas de los huevos disueltas en caldo y las claras cortadas muy pequeñitas. Dejamos cocer otros 5 minutos. Acompañamos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>