



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS DE CHOTO CON ENSALADA DE COL



INGREDIENTES:

- 1 kg. de carne de Choto.
- 2 Huevos.
- 3 Rebanadas de pan sin corteza.
- ½ Vaso de Leche o caldo de carne.
- 3 Dientes de Ajo.
- Sal, Pimienta molida y Perejil.
- ½ Col o repollo.
- 2 Dientes de Ajo.
- Sal, Vinagre y Pimentón.

ELABORACIÓN:

Picamos bien la carne, le añadimos el ajo y perejil picados, junto con una pizca de pimienta. Mezclamos bien y añadimos los huevos junto con el pan desmigado y la leche o caldo. Cuidando de no pasarnos pues nos saldrían muy duras. Dejamos reposar una media hora y a continuación vamos haciendo bolas, las pasamos por harina y las freímos. Ya las tenemos listas para utilizarla. Cortamos la col y la escaldamos (una cocción muy leve). Cortamos los ajos en láminas y los sofreímos. Mezclamos la col con los ajos el pimentón, la sal, el vinagre y un poquito del aceite de haber frito los ajos.

<https://www.mepillasquisando.com>