



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS EN SALSA DE CERVEZA



INGREDIENTES

ALBÓNDIGAS	SALSA
500 gr. de Carne picada. 1 Huevo. 25 gr. de Pan rallado. 50 cc. de Leche. 2 Dientes de Ajo. ½ Cucharadita de Nuez moscada. 1 Puñado de Perejil. Sal, Pimienta y Aceite de oliva.	1 Cebolla. 75 gr. de Zanahoria. 1 Lata de Cerveza rubia. 1 Cucharadita de Harina. 100 cc. de Caldo de Carne. 1 hoja laurel 1 Cucharada de Perejil. ½ Vasito de Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Para la receta de albóndigas de carne, consultar en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)

Para la salsa, picamos la cebolla, la zanahoria y sofreímos ligeramente. Agregamos la harina y mareamos un poco. A continuación la cerveza y dejamos que se evapore el alcohol, y continuamos con el caldo, el laurel y el perejil picado. Cocinamos 15 minutos y pasamos a un vaso batidor. Batimos al gusto, y si queremos la salsa más fina, la colamos. Ponemos de nuevo en la cacerola u olla que hemos usado y añadimos las albóndigas. Calentamos 10 minutos. Podemos acompañar con arroz cocido, patatas fritas, pasta etc.

NOTA: Esta receta admite cualquier tipo de albóndigas, pescado, verduras, marisco, jamón etc.

<https://www.mepillasquisando.com>