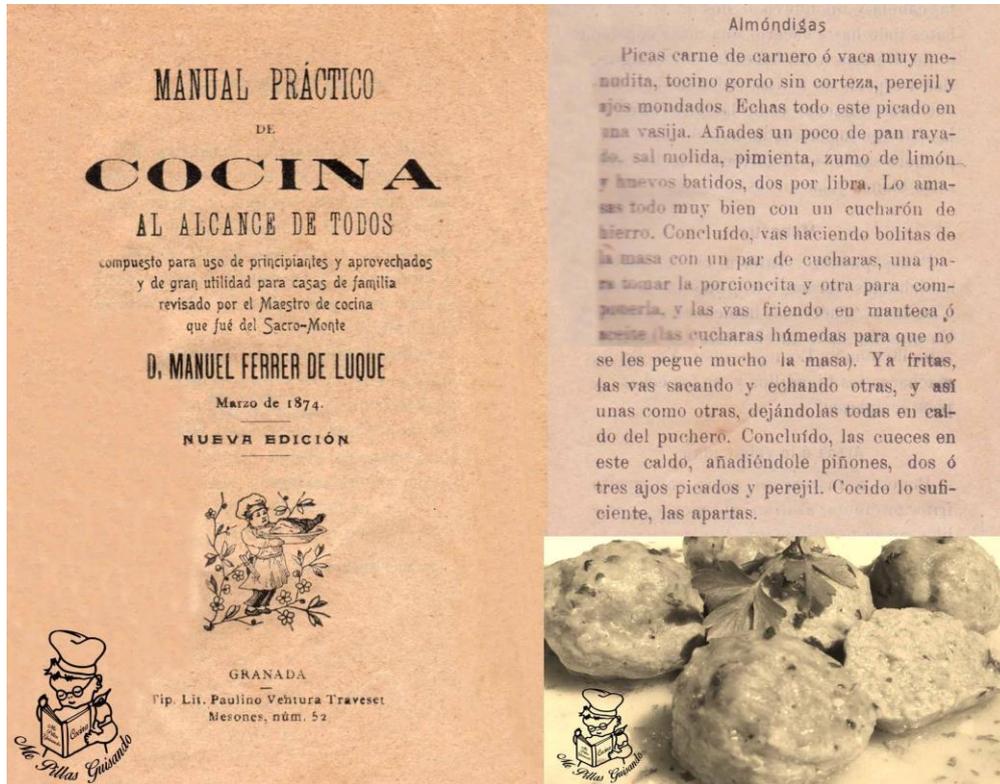




<https://www.mepillasquisando.com>



ALMONDIGAS 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carne de Carnero o Vaca.
- 1 Trozo de Tocino.
- 6 Dientes de Ajo.
- 6 Ramitas de Perejil.
- 3 Cucharadas de Pan rallado.
- ½ Limón (el zumo).
- Sal y Pimienta molida.
- 3 Huevos.
- Manteca o Aceite para freír.
- 1 Puñado de Piñones.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Picas carne de carnero o vaca muy menudita, tocino gordo sin corteza, perejil y ajos mondados. Echas todo este picado en una vasija. Añades un poco de pan rallado, sal molida, pimienta, zumo de limón. Y huevos batidos, dos por libra. Lo amasas todo muy bien con cucharón de hierro. Concluido, Vas haciendo bolitas de la masa con un par de cucharas, una para tomar la porcioncita y otra para componerla y la vas friendo en manteca o aceite (las cucharas húmedas para que no se les pegue mucho la masa). Ya fritas, las vas sacando y echando otras, y así unas como otras, dejándolas todas en caldo del puchero. Concluido, las cueces en este caldo, añadiéndole piñones, dos o tres ajos picados y perejil. Cocido lo suficiente, las apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>