



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS DE HUEVOS DE CODORNIZ



INGREDIENTES:

- ½ K. De Carne picada de Cerdo.
- ½ K. De carne picada de Vacuno.
- 9 Tiras de Panceta.
- 8 Rebanadas de Pan sin corteza.
- ½ L. De Leche.
- 18 Huevos de Codorniz.
- 2 huevos.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Cebolleta.
- 50 gr. De Harina de trigo.
- 3 Ramitas de Perejil.
- Sal y Pimienta.
- Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Desmenuzamos la miga de pan, la echamos en un bol y le vamos echando la leche poco a poco. Añadimos las carnes, los huevos, la sal, el ajo muy picadito y el perejil también muy picadito. Mezclamos todo muy bien para que nos quede una masa homogénea pero consistente. Si nos quedara poco espesa podemos añadirle un poco de pan rallado. Dejamos la masa reposar una hora en el frigorífico. Hacemos discos medianos para que se frían bien, introducimos un huevo de codorniz envuelto en media tira de panceta, damos forma redonda, las pasamos por harina y las freímos en una sartén con aceite que las cubra. Las sacamos a papel de cocina y ya podemos prepararlas como aquí con patatas al vapor y salsa de almendras.

<https://www.mepillasquisando.com>