



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1085 - ALBÓNDIGAS EN AJOPOLLO



### INGREDIENTES:

- 350 gr. de Carne de Cerdo picada.
- 350 gr. de Carne de Ternera picada.
- Migas de Pan en Leche.
- 6 Dientes de Ajo.
- 1 Ramillete de Perejil.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- 2 Huevos.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Cucharadas de Harina.
- 20 Almendras con piel.
- 2 Rebanadas de Pan.
- 1 Pizca de Azafrán.
- ½ Vaso de Vino blanco.

### ELABORACIÓN:

Mezclamos las carnes picadas, 3 ajos, el perejil picado, la miga de pan bien escurrida, los huevos batidos, la sal y la pimienta, mezclamos muy bien y dejamos reposar un par de horas en el frigorífico. Pasado este tiempo hacemos las albóndigas y rebozamos en la harina, ponemos el aceite a calentar y las freímos, reservamos. Freímos las almendras, los 3 ajos restantes y las rebanadas de pan. Cuando esté todo frito lo ponemos en un vaso batidor y añadimos un poco de agua, trituramos. Añadimos lo batido a una olla con un poco de agua, el vino, el azafrán, el laurel, la sal y las albóndigas, cocemos unos 20 minutos con la olla destapada hasta que esté espesa. Se puede servir con unas patatas fritas o arroz blanco aliñado con unos ajillos.

<https://www.mepillasquisando.com>