



<https://www.mepillasquisando.com>



1128 - ALBÓNDIGAS DE MONTEFRÍO



INGREDIENTES:

- 150 gr. de Carne de Ternera picada.
- 150 gr. de Pechuga de ave picada.
- 250 gr. de Jamón con bastante Tocino picado.
- 4 Huevos.
- 200 gr. de Pan rallado.
- Perejil y un diente de Ajo picado.
- Pimienta en grano, sal, y unas hebras de Azafrán.
- 1 Limón.
- 150 gr. de Jamón veteado en taquitos.
- 1 Yema de Huevo.

ELABORACIÓN:

Amasamos los dos tipos de carne y el jamón picado, con el pan rallado, perejil, ajos, azafrán, pimienta y sal machacados, los cuatro huevos ligeramente batidos y el zumo de medio limón. Formamos las albóndigas y freímos, reservamos. En una cazuela con litro y medio de agua, hacemos un caldo con los huesos de la pechuga, los taquitos de jamón y tres cucharadas de aceite que nos sobró de freír las albóndigas. Hervimos durante media hora, agregamos las albóndigas y continuar hirviendo a fuego lento durante una hora más. Batir la yema de huevo y moviendo continuamente ir agregándola poco a poco al caldo. Retirar los huesos de pechuga, rectificar de sal y servir caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>