

ALBÓNDIGAS DE CARNE TERNERA Y DE CARNE DE CERDO CON TOMATE estilo ORNOSA

Autor luorpa
domingo, 18 de enero de 2009

ALBÓNDIGAS DE CARNE TERNERA Y DE CARNE DE CERDO CON TOMATE estilo ORNOSA INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS - 500 gramos de carne de ternera picada- 250 gramos de carne de cerdo picada - Dos tomates maduros que se habrán escaldado , pelado y cortado en cuadrados pequeños- Un pimiento rojo cortado en cuadraditos- Dos cebollas cortadas en cuadrados pequeños- Tres zanahorias peladas y cortadas en rodajas y estas en trocitos- 250 de migas de pan - Un vasito de leche- Dos huevos frescos (clara y yema)- Un picadillo (hecho en el mortero) con cuatro dientes de ajo pelados y un buen ramillete de perejil- Aceite de oliva virgen- Harina de trigo- Sal INGREDIENTES PARA LA SALSA - Dos vasos de vino blanco albariño- Un vaso de agua templada- 50 gramos de picadillo de jamón serrano- Un poco de picadillo (hecho en el mortero) de ajo y perejil- Diez cucharadas soperas de salsa de tomate frito casero o de bote- Aceite de oliva virgen extra- Sal PREPARACIÓN DE LAS ALBÓNDIGAS 1º En una sartén grande con bastante aceite de oliva virgen freímos la cebolla a fuego lento hasta que esté bien tostada, pero no quemada. 2º Una vez la cebolla tostada , añadimos los tomates, el pimiento rojo , las zanahorias y dejamos hacer a fuego lento hasta que veamos que está todo blando. 3º Apagamos el fuego y ponemos lo sofrito en un cacharro hondo y añadimos la mitad del ajo y del perejil que tenemos picado en el mortero. 4º De antemano hemos puesto la miga de pan en un plato y la hemos remojado con la leche. Una vez la hemos tenido en remojo un rato , añadimos la miga de pan a lo anterior. 5º Por último agregamos la carne picada , dos huevos crudos (clara y yema) y salamos al gusto algusto. 6º Con las manos amasamos hasta que quede todo muy bien mezclado. 7º Ponemos un poco de harina en un plato y con la carne que tenemos amasada hacemos las albóndigas , o sea una bolas del tamaño que creamos oportuno, que después pasaremos por la harina que tenemos en el plato (es decir, las enharinamos) . 8º En otra sartén con abundante aceite de oliva virgen , bien caliente , freímos las albóndigas, procurando que queden tostadas por fuera y suficientemente hechas por dentro. 9º Preparamos la salsa de la siguiente manera: *** En cazuela de barro metemos el aceite que ha sobrado de freír las albóndigas, un vaso de vino albariño , un vasito de agua , un poco de ajo y perejil picados (en el mortero) , dos cucharadas de harina , el picadillo de jamón , una cucharada de pimentón dulce y diez cucharadas de salsa de tomate frito y a fuego lento dejamos hacer y en unos 20 minutos la salsa estará lista. 10º Una vez la salsa preparada , agregamos a la cazuela las albóndigas que tenemos fritas y ponemos la cazuela en el horno a fuego fuerte durante 12/15 minutos. 11º Pasado este tiempo, sacamos la cazuela del horno , espolvoreamos un poco de perejil picado y dejamos reposar cinco minutos. Después ya podemos servir. Luis Ornosa i Pamiesluisornosa@hotmail.com