

# Albóndigas a la Italiana de Carne

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

### Albondigas

**Sal:** c/n A gusto

**Nuez Moscada:** c/n A gusto

**Carne molida de cerdo:** 500 Gramos

**Pan duro:** 1/2 unidad

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Carne molida de Res:** 500 Gramos

**Leche:** 1 ta

**Parmesano:** c/n A gusto

### Caldo Verde

**Sal:** c/n A gusto

**Caldo De Pollo:** 1 lt

**Espinaca:** 1/2 Manojó

**Vino Blanco:** 100 ml

**Albahaca:** 1/2 Manojó

**Cilantro:** 1/2 Manojó

**Perejil:** 1/2 Manojó

**Hoja Santa:** 2 Unidades

### Guarnición

**Puré de papa:** c/n A gusto

## Preparación de la Receta

### Para el caldo verde

- *Tatemar* hoja santa hasta que este manejable
- Licuar todos los ingredientes del caldo verde menos el vino blanco
- Colocar la salsa en una olla, *hervir*
- Agregar el vino blanco y continuar cocinando destapado para que evapore el alcohol
- Para las albóndigas

- Cortar el pan en cubos, agregar un poco de nuez moscada y leche, dejar remojar hasta formar una pasta
- En un bowl rallar queso parmesano, agregar las carnes y comenzar a mezclar
- Agregar sal y poco a poco el pan remojado en leche, continuar mezclando hasta obtener la consistencia deseada
- Comenzar a formar las albóndigas, colocar en una charola para horno con papel encerado
- Colocar un poco de aceite de oliva encima y hornear a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Servir las albóndigas bañadas en la salsa verde y acompañar con puré de *papa*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-a-la-italiana-de-carne>