

Albóndigas con espinacas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Papa: 1 Unidad

Carne picada de ternera: 300 g

Pimienta:

Salsa Bechamel: 2 cdas. soperas

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Brotes:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Espinaca: 200 g

Sal:

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Lavar y cortar la *papa* en mitades, para ir sacando gajos con piel. En una cazuela con abundante aceite, incorporar los gajos y cocinar durante 15 minutos, hasta que estén doradas. Retirarlas y reservar en papel absorbente.
- Por otro lado, preparar las albóndigas. Para ello, picar las espinacas y eliminar los tallos. Mezclar en un bol con la carne picada, una pizca de sal, pimienta, parmesano rallado, una yema de *huevo* y bechamel.
- Mezclar bien, formamos albóndigas y las pasamos por pan rallado. Freír las albóndigas hasta que estén doraditas en abundante aceite caliente. Las dejamos en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- Acompañar las albóndigas cremosas con las papas y unos brotes tiernos de ensalada aliñados con aceite y *vinagre*.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-con-espinacas>