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