Albóndigas Cremosas con Espinacas

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Vinagre: Cantidad necesaria
Brotes tiernos: 1 Bouquet
Yema: 1 Unidad
Papa: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Queso parmesano para rallar: 1 Pieza
Bechamel preparada: 2 cdas.
Pimienta: Cantidad necesaria
Espinacas frescas: 200 g
Carne picada de ternera: 300 g
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la carne picada junto con las espinacas picadas, el queso parmesano rallado, la yema y la bechamel
- Salpimentar a gusto e integrar bien.
- Sobre una superficie de trabajo, formar las albóndigas y pasar por pan rallado.
- En una sartén, freír las albóndigas en abundante aceite hasta que se doren
- Retirar y reservar en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
- Sobre una tabla, cortar las papas de forma rústica -en gajos con piel-
- En una sartén, freír también en abundante aceite caliente.
- Servir las albóndigas cremosas junto con las papas
- Acompañar con unos brotes tiernos de ensalada aliñados con aceite y *vinagre*.

Para un resultado estupendo

- Compra carne de *ternera* de la mejor calidad y utiliza bechamel preparada de la que se vende en brick.
- Elige espinacas cuyas hojas posean un *color* verde brillante y parejo, de aspecto tierno, asegurándote de que estén frescas.

Para eliminar el exceso de almid&oacute

- N de las papas -que hace que se ablanden cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

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