Albóndigas de cerdo y lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albóndigas

Pan Rallado: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Jengibre fresco: A gusto
Harina: Cantidad necesaria
Mostaza de Dijon: A gusto
Ciboulette: A gusto
Carre de cerdo: 500 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Grisines

Masa para tarta: 1 Lámina
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Manteca derretida: Cantidad necesaria

Salsa

Pimiento amarillo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomates cubeteados: 1 Lata
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Agua: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Lentejas: 1 Lata
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Albóndigas

- Pele y ralle el *jengibre*.

- Pique el *ciboulette*,
- Corte la carne en cubos y procese con el *huevo*, la *mostaza* y el *jengibre* hasta obtener una pasta homogénea.
- Pase a un bowl y agregue el *ciboulette*, sal, pimienta, el pan rallado y mezcle bien.
- Tome porciones pequeñas de carne, forme esferas del tamaño deseado y pase por *harina*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las albóndigas por todas sus caras.

Salsa

- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Pele y ralle la *zanahoria*.
- Corte los pimientos en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el *ajo*, la *zanahoria*, los pimientos y deje sudar.
- Incorpore las lentejas, los tomates, el agua, sal, pimienta y deje cocinar durante 5 minutos.
- Incorpore las albóndigas y termine la cocción.

Grisines

- Corte tiras de masa hojaldrada de 1 cm de ancho y enrolle.
- Acomode en una placa aceitada, pincele con *manteca* derretida y espolvoree con semillas de *amapola*
- Cocine en el horno caliente hasta que se vean doradas.

Presentación

- Sirva las albóndigas con la salsa en platos hondos y decore con los grisines.
- Espolvoree con hierbas frescas picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-cerdo-y-lentejas