

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>