Albóndigas Verdes Gratinadas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Albóndigas

Cebolla: 1/2 taza
Harina: 2 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Espinaca blanqueada: 500 Gramos
Ajo: 1 Diente
Ricota: 200 g
Tomillo: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Queso Crema: 1/4 Taza
Queso rallado: 1/2 Taza

Armado

Queso rallado: Cantidad necesaria

Salsa blanca

Leche: 2 Tazas
Nuez Moscada: Cantidad necesaria
Harina: 3 cdas.
Mantequilla: 3 cdas

Preparación de la Receta

Albóndigas

- En una sartén, *saltear* con aceite de oliva la *cebolla* picada y el *ajo* picado hasta transparentar
- Reservar.

- En un bol, mezclar la *espinaca* blanqueda picada, la *harina*, la *ricota*, el queso *crema*, el queso rallado, los huevos y las cebollas salteadas con el *ajo*.
- *Condimentar* con el *tomillo* y salpimentar a gusto
- Integrar bien todos los ingredientes con las manos
- Llevar la mezcla a la nevera por 45 minutos.

Salsa blanca

- En una olla, preparar un roux con la *mantequilla* y el *harina*
- Incorporar la leche, mezclando al mismo tiempo.
- Mientras se cocina, *condimentar* con nuez moscada a gusto
- Mezclar bien hasta obtener la consistencia deseada.

Armado

- Retirar la mezcla de *espinaca* de la nevera
- Sobre una superficie de trabajo, formar las albóndigas.
- Cocinarlas en una olla con agua hirviendo
- Una vez cocidas, retirar, escurrir y disponer en una fuente
- Cubrir las albóndigas con la salsa blanca y echar un poco de queso rallado por encima
- Llevar al horno y cocinar hasta *gratinar*
- Retirar, servir y disfrutar.

- Evita que el *ajo* se repita en el sofrito quitándole el germen.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa "Recetas de Familia", de Marcela Lovegrove.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-verdes-gratinadas