Carne con salsa y albóndigas de pan

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albóndigas de pan

Cebolla: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1 cdita.
Queso rallado: 3 cdas.
Manteca: 50 g
Harina: 2 cdas.
Leche: Cantidad necesaria
Huevos: 3 a 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Pancitos: 8 Unidades

Carne con salsa

Pimienta Blanca en Grano: 1 cdita.
Clavo De Olor: 3 Unidades
Pimentón: 1 cdita.
Jengibre en polvo: Una pizca
Harina: 1 cdita.
Panceta: 100 g
Carne de ternera: 1 y 1/2 k
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 25 g
Vino Tinto: 1 Taza
Crema de leche: 4 cdas.

Varios

Hierbas frescas: A gusto

Preparación de la Receta

Carne con salsa

- Corte la carne en cubos grandes y condimente la carne con sal y pimienta

- Pique finamente la *panceta*.
- En una *cacerola* caliente disponga la *panceta*, la *manteca* y deje rehogar.
- Incorpore los trozos de carne y deje *dorar*.
- Agregue el clavo de olor, la pimienta blanca en grano, el *jengibre*, el *pimentón*, el vino, tape la *cacerola* y deje cocinar hasta que la carne está tierna.
- Añada la *harina* disuelta en la *crema* de leche y un poco del fondo de cocción y revuelva hasta que espese.

Albóndigas de pan

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el pan en tajadas finas.
- En una *cacerola* con *manteca* dore la *cebolla* picada.
- Añada los pancitos y dore ligeramente
- Retire del fuego y rocíe apenas con leche fría, revuelva, tape y deje reposar unos minutos.
- Pase a un bowl y añada el queso rallado, el *perejil* picado, la *harina*, el polvo de hornear, sal, pimienta y mezcle bien.
- Incorpore los huevos y mezcle hasta formar una pasta consistente.
- Forme pequeñas albóndigas con las manos humedecidas con agua y cocine en abundante agua salada hirviendo a fuego suave durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva la carne, rocíe con la salsa de cocción y de lado disponga una porción de albóndigas.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-con-salsa-y-albondigas-de-pan