

# Albóndigas Suecas



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad  
**Carne picada:** 500 grs.  
**Mantequilla:** 2 cdas  
**Sal y Pimienta:** c/n

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Leche:** 4 cdas  
**Pan Rallado:** 4 cdas

## Acompañamiento

**Arándanos rojos:** 250 grs  
**Azucar:** 100 grs

## Pepino marinado

**Azucar:** 3 Cucharadas  
**Agua:** 100 cc  
**Perejil:** c/n  
**Vinagre:** 2 cdas

**Pepino:** 250 grs  
**Sal y Pimienta:** c/n

## Puré

**Leche:** 250 cc  
**Nata:** 100 cc  
**Nuez Moscada:** c/n  
**Sal y Pimienta:** c/n

**Mantequilla:** 3 cdas  
**Papas:** 1 Kilo

## Salsa

**Harina:** 25 grs  
**Jalea de grosella o arándanos:** c/n  
**Nata líquida:** 50 cc

**Mantequilla:** 25 grs  
**Caldo de carne:** 250 cc

Salsa de soja: 1 cda

Sal y Pimienta: c/n

## Preparación de la Receta

### Albóndigas

- Poner el pan rallado en un bol grande y agregarle las 4 cucharadas de leche.
- Dejar que absorba el líquido alrededor de 5 minutos.
- En una sartén freír la *cebolla* picada.
- Mezclar la carne con la *cebolla*, el pan ralado, el *huevo*, sal y pimienta.
- Formar bolitas y freír en una sartén con *mantequilla*.

### Salsa

- En una sartén derretir la *mantequilla*.
- Añadir la *harina* de golpe y la cocinar durante unos minutos.
- Añadir el caldo de carne, soja y removiendo constantemente para que no se nos formen grumos.
- Dejar cocinar durante cinco minutos.
- Añadir la *nata* y dejar que hierva.
- Salpimentar y añadir los *arándanos*.

### Puré

- Triturar las papas cocidas, echar la leche, la *nata* caliente y un poco de *mantequilla*.
- Añadir sal, pimienta y un poco de nuez moscada.
- Mezclar.

### Arándanos

- Mezclar y cuando el azúcar esté desecho está listo.

### Pepinos

- Mezcla 1 parte de *vinagre*, 2 partes de azúcar y 3 partes de agua.
- Poner las rodajas de pepino en un bol.
- Poner la *marinada*.
- Dejar macerar en lugar fresco una hora y media antes de servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/kottbulllar-albondigas-suecas>