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