

Polpete ubriache (Albóndigas al vino tinto)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albóndigas

Sal: A gusto

Carne de ternera picada: 250 g

Vino Tinto: 1 Taza

Leche: 1/2 Taza

Perejil: 1 cda.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Carne De Cerdo Picada: 250 g

Ajo: 1 Diente

Pan del día anterior: 100 g

Mostaza en polvo: 1 cdita.

Bebida sugerida

Vino Merlot 2001:

Polenta

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agua: 3 Tazas

Harina de Maíz: 1 Taza

Preparación de la Receta

Albóndigas

- Recorte la corteza del pan, corte la miga en cubos y remoje con leche.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En un bowl disponga las carnes picadas, la *mostaza*, el pan remojado, sal, *ajo* y *perejil*.
- Mezcle hasta formar una pasta homogénea.

- Tome porciones de la pasta de carne y forme las albóndigas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las albóndigas.
- Tape la sartén y deje cocinar durante 5 minutos.
- Agregue el vino y deje reducir a la mitad.

Polenta

- En una *cacerola* lleve el agua a hervor con la sal.
- Agregue la *harina* de maíz y revuelva hasta que espese.
- Vierta en una placa y deje enfriar hasta que tome consistencia.
- Corte medallones de *polenta* y dore ambas caras en el grill caliente previamente aceitado.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un medallón de *polenta* y encima sirva las albóndigas con el *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/polpete-ubriache-albondigas-al-vino-tinto>