

Polpette de Ternera y Cerdo Envueltas en Repollo

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Carne picada de ternera: 400 Gramos

Crema de leche: 150 c.c.

Huevo: 1 unidad

Queso Parmesano: c/n A gusto

Migas de pan: c/n A gusto

Repollo: 1 unidad

Albahaca: c/n A gusto

Nuez Moscada: c/n A gusto

Carne picada de cerdo: 350 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Leche: c/n A gusto

Perejil: c/n A gusto

Puré de tomates: 1 Litro

Sal fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar la carne picada de **cerdo** con la carne picada de **ternera**.
- *Condimentar* con sal, queso parmesano rallado, miga de pan, pimienta y nuez moscada
- Unir la mezcla con el *huevo* y la leche.
- Rallar el diente de *ajo* y revolver la mezcla
- Sumar otro *huevo* de ser necesario.
- Agregar *perejil* rallado y dar forma de albóndigas con la mano
- Envolver cada albóndiga dentro de una hoja de **repollo**.
- Tostar semillas de *hinojo* en una sartén.
- Sumar salsa de *tomate*, aceite de oliva, pimienta, sal y hojas de *albahaca*.
- Incorporar las albóndigas envueltas en *repollo* dentro de esta sartén y dejar cocinar por 10 minutos en sartén tapada.
- Sumar *crema* con *perejil* picado y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/polpette-de-ternera-y-cerdo-envueltas-en-repollo>