Polpettine di carne (Albóndigas de carne)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 400 cc
Carne de ternera picada: 100 g
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 30 g
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Carne De Cerdo Picada: 100 g
Miga de pan: 40 g
Queso Parmesano Rallado: 140 g

Decoración

Tomate perita: 1 Unidad
Rodajas de pan: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Romero fresco picado: 1 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Queso Parmesano Rallado: 1 cda.
Tomates cherry amarillos: 8 Unidades

Salsa de tomate

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates Perita: 1 Lata
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Romero: 1 Rama
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Varios

Molde de arroz con azafrán: 4 Unidades
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique el *perejil*.
- Pele y pique el *ajo* con una cucharada de aceite de oliva.
- Humedezca la miga de pan con la leche.
- Coloque la carne de *ternera* y de *cerdo* picadas en un bowl y agregue la miga de pan humedecida, el *perejil* y el *ajo* picados, el *huevo*, el queso parmesano rallado, la sal y la pimienta.
- Mezcle bien los ingredientes
- Tome pequeñas porciones de la mezcla y reboce en pan rallado dándole forma redonda con la ayuda de las manos húmedas.
- En una *cacerola* con el caldo de carne caliente, blanquee las albóndigas.
- Retire del caldo con una espumadera y reserve para la salsa.

Salsa de tomates

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el *romero*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue la *cebolla* hasta transparentar.
- Agregue el puré de tomates, el *romero* picado, salpimiente y deje cocinar durante unos minutos.
- Añada las albóndigas reservadas y deje cocinar a fuego bajo durante unos minutos más.
- Precaliente el horno a 250°.
- Espolvoree con queso parmesano rallado y gratine en horno durante 5 minutos.

Decoración

- Lave bien los tomates cherry y corte en cuartos.
- Pique el *romero*.
- Pique el *perejil*.
- Corte el *tomate* perita a la mitad.
- Pele el *ajo*.
- Coloque las rodajas de pan sobre un grill caliente y tueste de ambos lados.
- Frote el *ajo* y el *tomate* sobre las rodajas de pan tostado, salpimiente y añada una cucharada de aceite de oliva.

Presentación

- Coloque el molde de *arroz* sobre el plato de presentación, vierta la salsa con las albóndigas dentro.
- Espolvoree con queso parmesano rallado y coloque las rodajas de pan saborizado sobre el molde en forma intercalada con un *tomate* cherry sobre cada *rodaja*.
- Espolvoree con *romero* y *perejil* picado, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Decore con hierbas frescas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polpettine-di-carne-albondigas-de-carne