Sándwich de albóndigas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el armado del sándwich

Mozzarella: Cantidad necesaria
Rúcula: Cantidad necesaria
Baguetín: 2 Unidades

Para la salsa

Cebolla: 1 Unidad
Chile fresco: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: Al gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Diente de ajo: 1 Unidad
Hoja de laurel: 1 Unidad
Ramas de apio: 2 Unidades
Pure de tomate: 500 cc

Para las albóndigas

Ralladura de limón: 1 Unidad
Carne de res picada: 250 Gramos
Carne De Cerdo Picada: 250 g
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Perejil: 1 Manojo
Harina: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Sal y Pimienta: Al gusto
Panko: 1/2 Taza
Paprika: 1 cdita

Preparación de la Receta

Para la salsa

en una sart&eacute

- N caliente con aceite de oliva, salteamos la *cebolla* y el *ajo* picados, añadimos *zanahoria* en cubos y *apio* picado
- Cocinamos durante unos minutos y agregamos *chile* sin semillas picado.
- Incorporamos puré de tomates, *laurel*, sal, pimienta negra, revolvemos y continuamos cocinando hasta la consistencia deseada y que los vegetales estén tiernos
- Reservamos.

Para las alb&oacute

- Ndigas, en un bol, mezclamos con las manos carne de *res* y carne de *cerdo*
- Añadimos ralladura de *limón*, *mostaza* de Dijon, *páprika*, queso parmesano, sal, pimienta negra, *perejil* picado, *huevo*, *panko* y mezclamos bien hasta homogeneizar la preparación.
- Damos forma con las manos, las pasamos por *harina* y las llevamos a una sartén con abundante aceite de oliva dorando por toda su superficie y cocinando hasta completar la cocción
- Retiramos del fuego y reservamos.

Para el armado

abrimos el pan para s&aacute

- Ndwich, en la base colocamos la salsa, encima las albóndigas y, por último, la *mozzarella* rallada
- Llevamos al horno hasta que la *mozzarella* esté derretida.
- Al sacarla del horno, terminamos con hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-albondigas-3