

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 Manojó

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 sartéute

- 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 albóute

- Ndigas, en un bol, mezclamos con las manos carne de *res* y carne de *cerdo*
- Añadimos ralladura de *limón*, *mostaza* de Dijon, *p´prika*, 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 sáacute;ute

- 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>