

# Receta de albóndigas en salsa española



Receta de albóndigas en salsa española

Una insuperable receta de albóndigas en salsa española o castellana que se complementan perfectamente en un plato que es puro sabor y que son una magnífica alternativa a la hora de acompañar una buena pasta.

## ¿Cómo hacer albóndigas en salsa española?

Preparar albóndigas en salsa española es una deliciosa mezcla de carne de ternera y cerdo, queso y vino blanco que son una explosión de sabor, un clásico imperdible en cualquier temporada.

# Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Española

Calorías: 350

Preparación: 30 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de albóndigas en salsa española

### Ingredientes

- 500 g de carne de ternera picada
- 500 g de carne de cerdo picada
- 200 ml de caldo de carne
- 100 g de queso manchego o parmesano
- 100 ml de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 rebanada de pan de molde sin corteza
- 1 cucharada de perejil picado
- $\frac{1}{2}$  de cucharadita de comino en polvo
- Harina
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

### Ingredientes

1. En un bol grande reunir la carne de ternera y cerdo picadas, la rebanada de pan molde remojada en leche, los

huevos, los dientes de ajo picados finamente, el perejil picado, el queso rallado y el comino, mezclar todo muy bien con las manos limpias o una cuchara de madera hasta formar una pasta homogénea.

- 2. Coger una porción de la mezcla, que quepa en la palma de la mano y formar las albóndigas de unos 4 centímetros de diámetro, rodar por harina cernida en un plato bajo y enharinar todo el exterior, reservar en un plato amplio y repetir con toda la mezcla de carne.
- 3. En una sartén bien grande añadir un buen chorro de aceite de oliva calentar a fuego medio y depositar suavemente las albóndigas, sin que se superpongan y cocinar suavemente hasta que estén ligeramente doradas, unos 5 minutos, reservar y escurrir en papel absorbente.
- 4. Sobre el mismo aceite de cocción añadir el vino blanco, llevar a hervor y evaporar el alcohol, añadir el caldo de carne, revolver todo muy bien hasta integrar por completo y mantener a fuego bajo un par de minutos hasta que comience a espesar.
- 5. Introducir nuevamente las albóndigas reservadas, esta vez sobre la salsa y mantener la cocción por unos 10 minutos verificando hasta completar la cocción y revolviendo suavemente hasta espesar la salsa a la consistencia deseada.
- 6. Servir las albóndigas en salsa española inmediatamente, solas o acompañadas de arroz, pasta o incluso patatas fritas.



[Precio y Kensington Simplicity, Salsera y platillo, porcelana, blanco](#)

[Ver Precio](#)

**Recomendamos**

[Solomillo Wellington](#)

[Fricandó de ternera](#)