

ALBODINGAS A LA HIERBABUENA

Cociner@: Laura Bayona (Valencia)

TIEMPO: 60 minutos

OBSERVACIONES: Para 4 personas

Ingredientes:

- 500 gr. carne de ternera
- 50 gr. jamón serrano
- 100 gr. miga de pan
- 1 huevo
- 1/3 taza vino blanco
- 1 ramillete hierbabuena
- 200 gr. zanahorias
- 1 ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 taza aceite
- nuez moscada
- sal
- pimienta molida
- 1 cucharada harina

Preparación:

Batir el huevo en un cuenco y agregar sal, pimienta, nuez moscada, el diente de ajo picado y prensando, la mitad del vino y la carne picada. Mezclar ligeramente y agregar la miga de pan y el jamón picado. Trabajar todo bien y dejar reposar durante 30 minutos.

Formar las albóndigas con las manos y pasarlas por la harina. Calentar abundante aceite en una sartén y freír las albóndigas hasta que estén ligeramente doradas. Sacar las albóndigas escurridas y colocarlas en una cacerola.

Pelar la cebolla y picarla muy menuda. Raspar la piel de las zanahorias, lavarlas y cortarlas en juliana. Quitar el aceite de freír las albóndigas de la sartén y dejar unas 3 cucharadas. Incorporar la cebolla y las zanahorias, rehogar 10 minutos a fuego suave y añadir 1 cucharadita de harina; dar unas vueltas rápidas, regar con el vino y agregar a las albóndigas. Añadir sal y unas hojitas de hierbabuena, cubrir con agua y cocer tapadas a fuego suave durante 30 minutos. Servir calientes.