

Receta de albóndigas de carne fácil y rápida: cómo hacerlas

03/06/2024



Hoy en día hay muchas recetas de albóndigas, pero yo te voy a enseñar a hacer las tradicionales, que no son tan conocidas porque surgieron de la necesidad o simplemente del gusto de la gente.

Las albóndigas son versátiles porque se pueden utilizar diversas carnes, como pollo o pescado, por lo que la salsa que se utiliza para acompañarlas también debe modificarse en consecuencia.

Al igual que la paella, las albóndigas fueron creadas originalmente por quienes tenían recursos limitados; se hacían combinando carne de vaca y cerdo para aprovechar al máximo lo que había disponible y alimentar a quienes más lo necesitaban.

Para unas ricas albóndigas vamos a necesitar:

Ingredientes

- 500 grs. de Carne Picada de Cerdo
- 500 grs. de Carne Picada Vacuna
- 50 grs. de Miga de Pan (si puede ser pan de molde sin la corteza mejor)
- 100 ml. de Leche
- 1 Huevo
- 2 Ajos
- 1 puñado de Perejil (1 cucharada aprox.)
- Sal y Pimienta a gusto

Preparación

1. Empezamos por picar la miga de pan en trocitos y remojarlo en un cuenco con leche hasta que se ablande.
2. En otro cuenco, mezclamos la carne con ajo picado, perejil picado, sal y pimienta y un huevo. Cuando el pan haya absorbido toda la leche, se añade a esta mezcla.
3. Amasamos todo con la mano hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
4. Cubrimos este bol con film transparente y lo refrigeramos durante al menos dos horas para ayudar a infundir sabor a la carne.
5. Después de sacarla del frigorífico, formamos hamburguesas redondas de tamaño uniforme para que se cocinen bien y queden jugosas.
6. Independientemente del tamaño, es importante que todos sean uniformes (si tienes una báscula, la forma más eficaz de asegurarte de ello es pesarlos).
7. En cuanto al proceso de cocción, puedes optar por freírlas u hornearlas. El método clásico es prepararlas con una salsa roja, pero depende de tus preferencias.

Tips y consejos:

- Aunque prefieras la salsa tradicional, no tengas miedo de incorporar cualquier ingrediente que te apetezca. Por ejemplo, yo siempre mezclo un poco de mostaza y comino, que le dan un sabor increíble.
- Si se desea una opción más suave, el fileto es una gran elección y va bien con fideos blandos.
- Por otro lado, para los que tienen familia numerosa o si se desea una comida más sustanciosa, la salsa blanca es lo más adecuado, ya que suele ser más pesada y llenadora; la pasta es un buen acompañamiento.
- Otra forma de prepararlos sería rellenarlos con cuadraditos de mozzarella, que saben de maravilla.

Fuente: [/www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)