

Albóndigas con patatas



Ingredientes:

1 Kg. de patatas,
300 gr. de ternera picada,
300 gr. de cerdo picado,
50 gr. de miga de pan mojada en leche,
1 huevo,
1 diente de ajo,
perejil picado,
sal,
1 cebolla,
1 copa de jerez,
harina,
aceite,
azafran.

Preparación:

Para hacer las albóndigas con patatas empezaremos por mezclar la carne con el ajo y el perejil picados, añadir la miga de pan mojada en leche, el huevo batido y sazonar.

Formar las albondigas, enharinarlas y freirlas en abundante aceite.

Una vez fritas colocar las albóndigas en una cazuela de barro.

Freir las patatas cortadas en bolitas o en dados.

Albóndigas con patatas

Una vez fritas poner las patatas con las albóndigas.

Retirar el aceite sobrante de la sartén dejando solo 3 cucharadas.

Freír en este aceite la cebolla muy picada, luego añadir 1 cucharada de harina, rehogarla y echar el jerez, medio litro de agua, el azafrán machacado y sal.

Dejarlo cocer un cuarto de hora y verter esta salsa sobre las albóndigas con patatas.

Todo debe hervir hasta que las patatas estén tiernas.