

JUMELAGE SAINT MEDARD en JALLES - ALMANSA

Animation: L'atelier cuisine du 24 octobre 2015

La cocina de los amigos Carmencita y Antonio

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

Para las albóndigas

1/4 de ternera

1/4 de pollo

1/4 de cerdo

Ajos al gusto

Perejil

Sal

Pimienta negra

Harina

Un limón

Pan rallado

Un poco de leche

3 huevos

1 vasito de vino Montilla-Moriles o dulce de Burdeo

Para el caldo

2 pastillas de caldo concentrado de pollo

1 hueso de jamón ibérico o un poco de tocino anejo

1 poco de azafrán

En la carnicería pediremos que nos piquen la carne junto con el perejil y los ajos.

Dejarlo una noche en el frigorífico (coger el gusto).

En un recipiente se mezcla el pan rallado con la leche (tener cuidado de que la masa no quede dura).

En un recipiente se mezcla la carne picada, el vino, los huevos, la sal, la pimienta y el pan rallado.

Luego de mezclarlo todo muy bien, procedemos a hacer las albóndigas, estas deben ser medianas, tamaño ciruela o bola de "GOLF", y para que no se peguen las albóndigas en las manos nos las mojaremos con vinagre.

Revolver las bolas en un plato con un poco de harina para que no se peguen.



Mientras, en una hoja ponemos el hueso de jamón el agua y las 2 pastillas de caldo y esperamos a que hierva un rato.

Luego procedemos a echar una a una las albóndigas, sin que en ningún momento el caldo deje de hervir y las dejamos coser entre 45 minutos y 1 hora, mirando que siempre estén bien cubiertas.

Al final, echarle el sumo de limón (cuidado: probarlo que sea a gusto).

Se sirven muy calientes con el caldo y se puede acompañar de patatas fritas.



Variaciones

Algunas recetas sustituyen el cuarto de pollo por 100 gramos de tocino de jamón picado.

Otras recetas al caldo le añaden un hueso anejo de canilla y no ponen las pastillas de caldo. Respecto a la cocción, depende del gusto, algunas recetas hablan de 40 minutos para hervir el caldo serrano con las albóndigas.

También una vez apartadas del fuego las albóndigas, podemos añadir al caldo una yema de huevo batida, lo que dará mayor consistencia.