



ALBONDIGAS

de ternera y manzana

Ingredientes (para 36 unidades):

- 700 gr de carne de ternera picada
 - 2 cebolla
 - 1 manzana golden grande
 - 1 huevo
 - sal y pimienta
- 100 ml de vino blanco
- 250 ml de caldo de carne

Preparación:

En un bol ponemos la carne picada y salpimentamos. Rallamos la manzana y una cebolla. Mezclamos bien y formamos bolitas del tamaño de una nuez.

Horneamos a 200° durante 15-20 minutos.

Mientras tanto picamos en brunoise, salpimentamos y sofreimos ligeramente. Añadimos el vino y cocinamos a fuego medio alto, hasta que casi se ha evaporado. A continuación añadimos el caldo y a los cinco minutos incorporamos las albóndigas. Cocinamos a fuego bajo 10 minutos más y

Conlaszarpasenlamasa