



*albóndigas
al curry*

Ingredientes para 4 personas:

para las albóndigas

600 gr de carne picada de ternera y cerdo

cebolla en polvo

ajo en polvo

sal

pimienta negra

1 huevo M

2 rebanadas de pan de molde

leche

harina

para la salsa:

1 pimiento verde grande

1/2 cebolla

200 ml de caldo de pollo

200 ml de leche evaporada

2 cucharadita de curry

cebollino picado

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

para las albóndigas:

A mi me gusta prepararlas de un día para otro, así se macera la carne con las especias que añadimos.

En primer lugar remoja las rebanadas de pan de

molde con leche, muy poca, la justa para que empapen. Reservamos.

En una ensaladera grande ponemos la carne picada y salpimentamos, añadimos el huevo, el ajo en polvo y la cebolla en polvo al gusto y añadimos las rebanadas de pan de molde escurridas de leche y desmenuzamos. Mezclamos bien, tapamos con papel film y refrigeramos hasta el día siguiente.

Al día siguiente, con ayuda de una cucharita de postre, formamos las albóndigas (a nosotros nos gustan pequeñas, pero si os gustan grandes, podéis ayudaros de una cuchara sopera), pasamos por harina y freímos en aceite. Al sacar, reposamos sobre un plato al que habremos colocado papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite.

para la salsa:

Picamos la cebolla y el pimiento verde en "brunoise", es decir, en daditos muy pequeños. Pochamos las verduritas en una cazuela amplia. A continuación, añadimos el caldo de pollo y las albóndigas y cocinamos a fuego medio durante 10 minutos.

Mezclamos la leche evaporada junto con el curry y se lo añadimos a la cazuela, cocinamos de nuevo otros 10 minutos. Rectificamos de sal si fuera necesario y.... a disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)

