



*albóndigas de ave
en pepitoria*

**MADE IN
ARAGÓN**

Ingredientes para 6 personas:

para las albóndigas:

500 gr de carne picada pavo-pollo

1 huevo de gallina feliz, tamaño L aproximadamente

2 rebanadas de pan de molde

leche

perejil y ajo en polvo

sal y pimienta negra molida

para la salsa:

2 dientes de ajo

60 gr de almendra

2 hígados de pollo

2 puerros

200 ml de vino blanco

600 ml de caldo de pollo

unas hebras de azafrán

4 huevos duros

Preparación:

para las albóndigas:

La víspera preparamos la masa de las albóndigas.

Remojamos en leche las rebanadas de pan.

Mezclamos la carne de pavo y pollo picada, le damos

el punto de sal deseado, así como añadimos pimienta negra molida, ajo en polvo y perejil al gusto. Agregamos un huevo y las rebanadas de pan mojada en leche (escurriremos el exceso de leche si hemos echado demasiada).

Mezclamos bien, tapamos con papel film y dejamos macerar mínimo durante 12 horas.

Al día siguiente, damos forma a las albóndigas, pasamos por harina y freímos. Reservamos.

para la salsa:

En una cazuela amplia freímos los ajos troceados junto con la almendra. Colocamos en el vaso de nuestra picadora. En el mismo aceite freímos los hígados de pollo, a los que habremos dado un punto de sal. Trituramos junto con el ajo y la almendra y reservamos.

Añadimos más aceite y pochamos durante 10 minutos el puerro troceado en "brunoise", es decir, en dados pequeños. Vertemos el vino blanco y dejamos que reduzca, aproximadamente unos 5 minutos.

A continuación, añadimos el caldo de pollo y la mezcla de hígados, ajos y almendra triturada, mezclamos. Incorporamos las albóndigas y el azafrán. Llevamos a ebullición, bajamos a fuego medio, tapamos y cocinamos durante 20 minutos.

Cuando ya ha terminado la cocción. Pelamos los huevos duros, separamos las claras de las yemas. Las yemas las incorporamos a la salsa y las claras las troceamos y añadimos igualmente.

[Con las zarpas en la masa](#)



@conlaszarpas