

## **Receta de albóndigas caseras**

- 1 kilo de carne picada de pavo y pollo.
- 100 gramos de pan rallado con ajo y perejil o pan rallado
- 3 patatas.
- 2 dientes de ajo.
- 1 huevo.
- 1 vaso de vino blanco.
- Pimienta blanca.
- Sal.

### **Salsa de almendras**

- 50 g de almendras
- 2 rodajas de pan
- 1 pastilla de avecrem (caldo de pollo)
- 1 litro de agua, se puede hacer con menos cantidad de agua para mezcla con la batidora y luego añadir el resto de agua que haga falta.
- Azafrán.

### **Preparación de las albóndigas**

- Necesitaremos 1 kilo de carne picada, 2 dientes de ajo picados, 1 huevo y 100 gramos de pan rallado de perejil y ajo.
- Mezclamos en un bol con un tenedor la **carne picada** de pavo y pollo con un huevo, los 2 dientes de ajo picados, sal y pimienta blanca.
- Dejamos reposar la carne 10 minutos para que coja el sabor de todos los ingredientes. Amasamos la carne y hacemos bolas de unos 4 cm de diámetro.
- Ponemos un dedo de aceite en una sartén, calentamos el aceite hasta que hierva y freímos las albóndigas.
- Una vez hechas, en una cazuela ponemos las albóndigas con 2 cucharas de aceite y un vaso de vino blanco, dejándolas hervir durante 10 minutos a partir de que el aceite esté caliente.
- Durante estos 10 minutos que hierven las albóndigas, pelamos 3 patatas medianas con un corte al estilo de las patatas bravas y las freímos en el mismo aceite donde hemos hecho la carne.

### **Preparación de la salsa**

- Mientras se fríen las patatas hacemos la salsa. Añadimos 1 litro de agua en el bote de la batidora, 2 rodajas de pan, 50 gramos de almendras, azafrán y 1 pastilla de avecrem y lo mezclamos todo con la batidora.
- Una vez hechas las patatas las añadimos a la cazuela donde están las albóndigas y vertemos la salsa. Esperamos 10 minutos a partir de que empieza a hervir para que la salsa se haga espesa.