

ALBÓNDIGAS CON CREMA DE CALABAZA

gruponorteños
carne excelente.



ecosecha
Alimentos Ecológicos

INGREDIENTES 4 PAX

PARA LAS ALBONDIGAS

Carne picada de ternera

Carne picada cerdo

Miga de pan

Huevo

Ajo

Cebolla morada

Harina

AOVE

Sal y pimienta

PARA LA CREMA DE CALABAZA

Calabaza

Cebolla

Puerro

Ajo

AOVE

Sal y pimienta

Nata

Vino blanco

PARA DECORAR

Cebolla morada

Tomate

Perejil

ALBONDIGAS

- Empapamos la miga de pan con la leche en un bol,
- Picamos la cebolla y el ajo en brunoise
- Mezclamos las dos carnes y agregamos la miga bien empapada con la leche.
- Añadimos la cebolla y el ajo, mezclamos y añadimos el huevo dejando una mezcla homogénea.
- Hacemos bolas de unos 40 gr y dejamos boleadas en una bandeja.
- Freiremos en aceite las albóndigas en harina
- Retiramos cuando estén doradas y reservamos en papel absorbente.

CREMA

- Pelamos la calabaza y cortamos en dados.
- Pelamos y cortamos el resto de verduras en mirepoix
- En un rondo con AOVE sofreímos todas las verduras.
- Añadimos el vino blanco y dejamos reducir
- Mojamos con la nata y cocinamos por 10 min hasta que la calabaza este completamente cocinada.
- Ponemos a punto de sal y trituramos.
- Colamos y reservamos en un rondón lo mas ancho posible.
- Añadimos las albóndigas y dejamos cocinar por 15 min y reservamos en la cazuela.

DECORACIONES

- Picamos en brunoise las verduras
- Picamos el perejil y reservamos.

SERVICIO

- Verduras para decoración picadas y en el pase.
- Albóndigas en la salsa y sartenes para regenerar y reducir la salsa.