
Albóndigas de carne con salsa de vino Oloroso (Recetas de cocina)

18, septiembre



-
*¡Hola! En esta ocasión te explicamos **cómo elaborar unas ricas albóndigas de carne con salsa de vino Oloroso.***

Una receta elaborada y contundente, ideal para las épocas más frescas del año como son, el otoño y el invierno.

Antes de seguir, te dejamos con las 10 últimas recetas que hemos publicado en nuestro blog, esperamos que te resulte útil.

1. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado](#)
2. [Peras al Vino Tinto](#)
3. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
4. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
5. [Salmorejo Cordobés](#)
6. [Pollo al Vino Blanco](#)
7. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
8. [Espaguetis con ajo, aceite y guindilla](#)
9. [Pollo al Vermut](#)
10. [Mejillones al Vino Blanco](#)

Ingredientes para 4 personas

500 gr de carne picada. Puedes utilizar carne mixta (cerdo y ternera), o cualquiera de las dos.

1 huevo mediano.

2 dientes de ajo medianos.

1 cucharada pequeña de comino en polvo, (si no te gusta este condimento, no es necesario añadirlo).

1 cucharada pequeña de hierbas provenzales, (si no te gusta este condimento, no es necesario

añadirlo).

80 gr de pan del día anterior.

100 ml de leche.

Sal y pimienta al gusto.

Harina de trigo para rebozar.

Aceite de Oliva Virgen, ideal para freír alimentos, **que bien puedes utilizar nuestro Aceite de Oliva La Aurora haciendo [clic aquí](#).**

1 cebolla mediana.

2 zanahorias medianas.

100 gr de guisantes.

200 ml de vino Oloroso, **que bien puedes utilizar nuestro Oloroso Amanecer haciendo [clic aquí](#).**

700 ml de caldo de pollo, (puedes utilizar el que te sobro de un guiso o comprarlo ya hecho).

3 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra, **que bien puedes utilizar nuestro Aove La Aurora o Molino del Duque haciendo [clic aquí](#).**

Preparación

1. Cortamos el pan a rebanadas y las colocamos en un bol. Las cubrimos con la leche. Dejamos unos minutos, para que absorban bien la leche. Apartamos.

2. Echamos la carne en otro bol y la sazonamos. Como siempre decimos, con la sal y otras especias, es mejor quedarse cortos y añadir más tarde. Añadimos el huevo junto con los ajos pelados y picados, un poco de pimienta, el comino en polvo y las hierbas provenzales. Las rebanadas de pan las escurrimos y las añadimos también al bol haciéndolas pedazos con las manos. Mezclamos todo bien con las manos hasta conseguir una masa homogénea.

3. Cuando tengamos una masa uniforme, comenzamos a hacer las albóndigas. El tamaño aproximado debe ser el de una pelota de golf. Muy importante esto porque todos los tiempos de cocción están pensados para este volumen por unidad. Conforme las vamos haciendo, rebozamos las albóndigas en harina y las apartamos en una bandeja hasta que terminemos con el total de la masa.

4. Cuando terminemos de hacer todas las albóndigas, ponemos en una sartén a fuego medio, abundante Aceite de Oliva Virgen, ideal para freír. El aceite debe cubrir al menos a la mitad, a las albóndigas. Las dejamos a fuego medio durante aproximadamente 4 minutos, al mismo tiempo, debemos ir dándole vueltas a cada una para que se doren por igual, en ambos lados. Cuando estén doradas, las sacamos de la sartén y las apartamos en una bandeja sobre papel absorbente.

5. A continuación, ponemos una cazuela a fuego medio y echamos 3 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra. Cuando esté caliente, echamos las zanahorias y la cebolla, ambas peladas y

picadas. Añadimos un poco de sal y sofreímos durante 4 minutos aproximadamente hasta que la cebolla empiece a dorarse. Añadimos los guisantes y les damos un par de vueltas. Vertemos el vino Oloroso y dejamos reducir durante 4 minutos aproximadamente. Añadimos las albóndigas que habíamos reservado y el caldo de pollo hasta que las cubra. Dejamos que se cocine durante 12 minutos aproximadamente a fuego medio y removemos con cuidado de vez en cuando.

6. Pasado este tiempo, probamos y rectificamos al gusto, el punto de sal. Retiramos del fuego y emplatamos bien caliente. ¡Listo! Un plato contundente para reponer fuerzas.

Maridaje

Para acompañar a estas deliciosas albóndigas de carne con salsa de vino Oloroso te proponemos nuestro Tinto Roble Marqués de Merino que puedes comprar haciendo [clic aquí](#). Sus 6 meses de crianza en barricas de roble americano y sus 13,5º son una elección infalible, para este tipo de platos.

*Esperamos que la receta de hoy te haya gustado, y **te dejamos con un excelente vídeo en el que se explica paso a paso cómo elaborar estas deliciosas albóndigas de carne con salsa de vino Oloroso. El canal se llama: Las recetas tradicionales de cocina y te recomendamos que te suscribas haciendo [clic aquí](#). ¡Saludos!***

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

*Por **Rafael Espejo**.*

Comentarios