



Albóndigas con queso y salsa de cebolla

50 g Queso gruyère o similar 50 g

1 Diente de ajo

Pan rallado

1 Huevo

200 g de carne picada de ternera

200 g de carne picada de cerdo

1 Cebolla dulce

Harina de trigo

Vino blanco

Sal

Pimienta negra molida

Aceite de oliva virgen extra

1- En un bol ponemos la carne picada y salpimentamos, añadimos el huevo, la leche, el pan rallado y el queso. A nosotros nos gusta añadirle un poco de cebolla rallada. Juntamos todo bien hasta hacer una masa homogénea. Hacemos bolas cada uno del tamaño que le guste. Enharinamos y freímos. Reservamos

También las puedes hacer metiendo al horno precalentado a 180° durante 15 minutos. En este caso no pasamos las albóndigas por harina.

2- Partimos la cebolla en juliana fina y la pochamos junto con el ajo en una sartén (la misma en la que hemos cocinado las albóndigas) con aove a fuego muy lento hasta que se caramelize en su propio jugo (removemos para que no se pegue). Añadimos la harina y cocinamos. Agregamos el vino blanco. Dejamos que se evapore el alcohol. Añadimos agua o caldo de carne y cocinamos unos 15 minutos hasta que se espese la salsa.

3- Incorporamos las albóndigas y les damos un hervor.