

ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA (6 raciones)

Ingredientes	Cantidad
• Magro de ternera	¾ kg
• Magro de cerdo	¾ kg
• Tocino ibérico	50 gr
• Huevos	2 unidades
• Pan rallado	3 cucharadas
• Leche	1 dl
• Tomillo	c/s
• Laurel	3 hojas
• Harina	c/s
• Aceite	1 dl
• Ajo	3 dientes
• Tomates	500 g
• Cebolla	200 g
• Zanahoria	200 g
• Vino blanco	2 dl
• Guisantes	¼ kg
• Patatas	½ kg
• Aceite para freír	c/s
• Sal, pimienta y perejil	c/s.

Elaboración:

1. Picar el magro de ternera, el de cerdo y el tocino ibérico. Añadir media cucharada de perejil picado, un diente de ajo picado, el pan rallado, la leche, un poco de tomillo, un huevo batido, sal y pimienta negra molida. Mezclar bien hasta conseguir una masa homogénea. Formar bolas regulares y pasar por harina.
2. Dorar en aceite y reservar.
3. Aparte, dorar el resto del ajo picado, añadir la cebolla y el laurel y rehogar unos 10 minutos. Añadir el tomate y el vino blanco, dejar cocer unos 10 minutos, añadir medio litro de agua o de fondo de ternera y reanudar el hervor. Retirar el laurel y triturar.
4. Poner las albóndigas en un recipiente y cubrir con la salsa. Dejar cocer una media hora a fuego lento removiendo el recipiente de vez en cuando para que no se agarre. A mitad de cocción añadir la zanahoria cortada en dados y los guisantes. Rectificar de sazónamiento.
5. Cocer el otro huevo y picar.
6. Servir espolvoreando el huevo duro picado por encima, el perejil picado y añadir las patatas cortadas en dados y fritas.