

# Albóndigas en salsa de pimentón y orégano

Las albóndigas son un clásico de nuestra cocina y, por ello, tienen mil y una recetas distintas.

## Ingredientes (40 albóndigas aprox.):

Para las albóndigas

- 1 kg de carne picada de ternera
- 2 huevos XL
- 2 dientes de ajo
- $\frac{1}{2}$  cebolla
- Un poquito de perejil
- Un poco de pan rallado (o pan mojado en leche)
- Queso para rellenar
- Harina para rebozar

Para la salsa

- 1 cebolla
- 4 vasos de caldo de carne
- 2 cucharaditas de Pimentón de la Vera dulce
- Orégano al gusto
- Sal y pimienta
- Un poco de maicena para espesar

## Preparación:

Para preparar las albóndigas he variado un poco la receta de MPili, pero, como cualquier preparación casera, cada uno tiene su forma de hacerlas. En este caso, la variación es que yo le he añadido un poco de cebolla a las albóndigas y he usado pan rallado en vez de pan mojado en leche.

Dicho esto, vamos con la preparación de las albóndigas. Simplemente ponemos en un bol todos los ingredientes (menos el queso y la harina) hasta formar una maza manejable pero no demasiado densa. Aquí entra la experiencia y el gusto de cada uno para saber cuánta cantidad de pan debe tener la masa. Os recomiendo que vayáis añadiendo poco a poco hasta que veáis que podéis formar pelotitas sin que se desmoronen.

Una vez que tenemos la masa, cogemos porciones de esta, colocamos un trocito de queso en medio y hacemos una pelotita para formar la albóndiga. Pasamos las albóndigas ligeramente por

harina.

Respecto al queso, podéis utilizar el que más os guste. Para esta receta he usado queso Edam (el típico de bola de corteza roja), pero le puede venir igual de bien un queso curado.

Cuando tengamos todas las albóndigas listas, pasaremos a freírlas. Aquí no hay ningún misterio, basta con llenar de aceite el fondo de una sartén e ir friendo por tandas todas las albóndigas. Obviamente, una freidora acelera el proceso jajaja Según vayamos sacando las albóndigas, las dejamos sobre papel de cocina para que suelten el exceso de aceite. Reservamos.

Para preparar la salsa, empezaremos picando la cebolla muy fina y pochándola a fuego lento hasta que esté blandita y transparente. En ese momento, añadimos el pimentón y el orégano y removemos ligeramente.

Incorporamos el caldo de carne (aunque MPili utiliza agua en su receta), reservando 1 vaso. En este, diluiremos una cucharada generosa de maicena y lo añadiremos también a la sartén. Dejamos que la salsa se cocine durante unos 10 minutos, vigilando que no espese demasiado (añadid un poco más de caldo/agua en ese caso).

Pasado ese tiempo, metemos las albóndigas en la sartén y dejamos que se cocinen durante 5 minutos. Igualmente, revisad la textura de la salsa por si necesita más agua o, si se queda muy líquida, añadir un poco más de maicena diluida.

Y, como suele ser habitual en este tipo de platos tradicionales, servimos nuestras albóndigas en salsa de pimentón y orégano acompañadas de papas fritas.

Con información de [Nomescomesnada](#)