

DENOMINACION	ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA						
--------------	---------------------------	--	--	--	--	--	--

				COMENSALES:	10			
				TOT				TOT
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	
ESPALDILLA	150,0	10	1500,0	ACEITE	20,0	10	200,0	
AJO	5,0	10	50,0	AJO	5,0	10	50,0	
PEREJIL	0,1	10	1,0	CEBOLLA	40,0	10	400,0	
HUEVOS	17,0	10	170,0	ZANAHORIA	40,0	10	400,0	
VINO BLANCO	10,0	10	100,0	HARINA	3,0	10	30,0	
PAN RALLADO	15,0	10	150,0	PIMENTO DULCE	0,2	10	2,0	
SAL	2,8	10	28,0	VINO BLANCO	25,0	10	250,0	
PIMIENTA BLANC MO.	0,1	10	1,0	SALSA DE TOMATE	20,0	10	200,0	
				FONDO BLANCO	100,0	30	3000,0	
PEREJIL PICADO	0,1	10	1,0					
HUEVO DURO	30,0	10	300,0	GUISANTES	10,0	10	100,0	
				HABAS	10,0	10	100,0	
				COLIFLOR	20,0	10	200,0	
				PATATA	35,0	10	350,0	
							4932,0	
				GRAMAJE TOT			7233,0	
			2301,0	GRAMAJE RACION			723,3	

Limpiar la Espaldilla de tendones y grasas. Trocear en cubos de 50 gr. Enfriar para picar.

Picar por la picadora (la carne bien fría) , rejilla del nº 8 con los dientes de ajo y el perejil.

Mezclar en barreño de acero inoxidable la carne picada, los huevos, el vino, el pan rallado y los condimentos hasta conseguir una pasta homogénea.

Formar albóndigas (bolas) de 20 gr de peso; (untarse las manos, y la mesa, de aceite para que no se nos pegue la pasta de carne). Enharinar ligeramente y freír. Reservar.

Dorar ligeramente los ajos picados en el aceite. Añadir la cebolla en brunoise. Pochar 5 minutos.

Añadir la zanahoria cortada en bastones 4\*1 cm. Saltear 3 minutos.

Añadir la harina con el pimentón, rehogar 1 minuto.

Añadir el vino blanco, reducir 3 minutos; añadir el fondo blanco y la salsa de tomate. Sazonar.

Añadir a la salsa anterior, las albóndigas fritas. Cocer 40 minutos. Rectificar.

Cocer por separado en agua hirviendo con aceite y sal: los guisantea, habas y coliflor. Añadir a las albóndigas.

Pelar las patatas, cortarlas en cuadraditos (paisana) 1\*1 cm, pochar y freír.

Se sirven las albóndigas guarnecidas con las patatas, espolvoreadas de perejil picado y **huevo duro**.