

ALBÓNDIGAS GRATINADAS Y PURÉ DE PAPAS

ALMUERZO

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 400gr de carne picada (ternera y cerdo)
 - 2 huevos
 - 50 gr de miga de pan remojada en leche
 - 1 diente de ajo picado
 - perejil picado
 - **100gr queso rallado Emmental Castillo de Holanda**
 - Aceite de oliva virgen extra.
 - Sal
 - Pimienta
 - Harina para formarlas
 - Salsa de tomate
 - 4 Papas medianas
 - 25 gr. mantequilla
 - Leche
 - Nuez moscada
-

PREPARACIÓN

- 1.- Disponer en un bol la carne picada, el ajo, el perejil, la miga remojada y los huevos batidos, la sal y la pimienta. Unirlo todo.
- 2.- Hacer bolitas del tamaño de una nuez. Pasarlas por harina.
- 3.- Freír en aceite bien caliente hasta que estén doradas. Añadir las albóndigas a una salsa de tomate y cocinar unos 10 minutos.
- 4.- Disponerlas en un bandeja de horno. Poner queso rallado Emmental Castillo de Holanda y gratinar unos minutos.

ELABORACIÓN DEL PURÉ DE PAPAS

Guisar las papas en agua. Cuando estén hechas escacharlas con mantequilla, un poco de leche, pimienta y nuez moscada.

