



Albondigas de ternera y calamar

Descripción

Ingredientes

- 400 gr. picadillo de ternera de navarra
- Un huevo
- 100 ml. de leche
- 50 gr. de pan
- 200 gr. de calamar + 12 ud. para decorar
- sal
- Para la salsa
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- Sal
- 1 l. de caldo de pescado
- 2 cucharadas de tinta de calamar

Elaboración

1. Para la salsa. Picar la verdura y rehogar con aceite de oliva. Añadir el caldo de pescado y la tinta de calamar. Cocinar durante 15 minutos a fuego medio. Triturar, pasar por el chino y reservar.
2. Triturar el huevo con el pan y la leche. Añadir la carne picada, poner a punto de sal. Picar los 200 gramos de calamar, rehogar y añadir a la carne.
3. Comenzar a dar forma a las albondigas, pasar por harina y freír.
4. Dar un hervor a las albondigas junto a la salsa.
5. A la hora de servir, saltear los calamares reservado y decorar.