



Albóndigas con sepia y guisantes

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 400 g de *Ternera picada*
- 500 g de *Sepia*
- 300 g de *Guisantes*
- 500 g de *Patatas*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 40 g de *Tomate frito*
- 1 Ud. de *Huevo de gallina fresco*
- 2 Ud. de *Ajo*
- 50 ml de *Vino rancio*
- 100 ml de *Aceite de oliva*
- 1 Ud. de *Perejil, fresco*
- 30 g de *Sal*
- 5 g de *Pimienta, negra*
- 5 g de *Canela, en polvo*
- 50 g de *Pan rallado*
- 100 g de *Harina de trigo*

Preparación

Paso 1 - Preparar la masa de las albóndigas

En un cuenco, mezclaremos la carne picada con el huevo entero, añadiendo el ajo y el perjil trinchados finamente, pondremos sal, pimienta y canela al gusto, amasaremos con las manos añadiendo poco a poco el pan rallado, hasta conseguir una textura que nos permita moldear pequeñas bolas con la masa.

Paso 2 - Confeccionar las albóndigas

Formaremos, con ayuda de harina, pequeñas bolas con el preparado anterior, procurando que queden del mismo tamaño y dejándolas bien harinadas exteriormente.

Paso 3 - Freir las albóndigas

Freiremos las albóndigas en aceite, en una sartén, hasta que queden bien doradas.

Paso 4 - Cortar y freir la sepia

Limpia y lavada la sepia, la cortaremos a trozos regulares y la freiremos, directamente en la cazuela que usaremos para el guiso, con el aceite de freir las albóndigas aumentado con aceite limpio, dejándola en la cazuela para realizar el sofrito a continuación.



Paso 5 - Confección del sofrito

Trincharemos la cebolla, la añadiremos a la cazuela junto con el sofrito de tomate y el vino rancio, añadiremos un poco de sal y dejaremos confitar a fuego muy bajo unos 30 minutos por lo menos, añadiendo si hace falta pequeñas cantidades de agua.

Paso 6 - Cocción final del plato

Con el sofrito bien depurado tan solo nos restará añadir las albóndigas, los guisantes y las patatas, peladas y cortadas en dados no muy grandes, añadiremos agua en cantidad suficiente para justo cubrir los ingredientes y cocinaremos a fuego medio-bajo unos 30 minutos, durante los cuales probaremos el guiso rectificando, si es preciso, el punto de sal.