

Albondigas en salsa de almendras

Normatyw surowcowy:

Klopsiki:

- ◆ 500g mielonej wieprzowiny
- ◆ 1 jajko
- ◆ 1 ząbek czosnku
- ◆ 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- ◆ Sól i pieprz
- ◆ 4-5 łyżek bułki tartej
- ◆ Olej roślinny

Sos migdałowy:

- ◆ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ◆ 100g blanszowanych migdałów
- ◆ 1-2 ząbki czosnku
- ◆ 2 kromki chleba
- ◆ Szczypta szafranu
- ◆ 50ml białego wina
- ◆ 300ml wody
- ◆ 1 liść laurowy
- ◆ Sól i pieprz



https://www.rebanando.com/media/1-131_crop.jpg/rh/albondigas-con-salsa-de-almendras.jpg

Sposób przygotowania:

Wymieszać w misce surowce potrzebne do masy klopsikowej. Z wymieszanej masy uformować klopsiki wielkości dużej wiśni. Smażyć je w głębokim tłuszczu na oleju roślinnym przez kilka minut, aż uzyskają złoty kolor.

Na rozgrzaną patelnię z oliwą z oliwek dodać pokrojony czosnek i smażyć przez minutę (czosnek nie może się zarumienić). W ten sam sposób usmażyć migdały i chleb, aż staną się złote.

Usmażony czosnek, migdały, pieczywo i 150ml wody zmiksować na gładką masę. Gładką masę przelać do rondla i dodać białe wino, szafran, liść laurowy, sól, pieprz i 150ml wody. Dobrze wymieszać i gotować na średnim ogniu. Do ciepłego sosu dodać klopsiki i dusić przez 10-15 minut.

Tortilla de Patatas

Normatyw surowcowy:

- ◆ 1kg ziemniaków
- ◆ 1szt. Cebuli
- ◆ 6 jaj
- ◆ 500ml oleju
- ◆ Sól



https://mlv36vxt8ewe.i.optimole.com/_k5tHQ-irVr0rmy/w:1000/h:562/q:75/http://hiszpanskiesmaki.pl/wp-content/uploads/2017/01/tortilla-de-patatas.jpg

Sposób przygotowania:

Obrać ziemniaki i cebulę. Ziemniaki pokroić na 4 części i w cienkie 5mm plasterki. Smażyć na małym ogniu i głębokim oleju. Cebulę pokroić w piórka i smażyć w oddzielnym naczyniu i głębokim oleju. Przesmażone wcześniej warzywa umieścić w misce, doprawić solą i po ostygnięciu wlać zmiksowane wcześniej jajka. Rozgrzać patelnię na tortille. Po wleciu na patelnię masy od razu zgarniać boki do środka i podlać olejem. Zmniejszyć ogień i smażyć przez kilka minut. Przewrócić na drugą stronę za pomocą pokrywki bądź talerza i smażyć dalej. Przewrócić raz jeszcze i dać na talerz.