Las albóndigas de Isabel

Ingredientes

½ kg de carne picada

½ cebolla

2 dientes de ajo

1 huevo

450g de champiñones frescos

1 rebanada de pan bimbo

2 pastillas de caldo

1½ vasos de vino blanco

Aceite de oliva (para freír)

Coñac o whiskey (un chorrito)

Harina (para rebozar)

Perejil fresco

Pimienta negra

Sal

Preparación

Primero, preparamos el majao: en un vaso de batidora, añadimos los ajos y la cebolla en trozos grandes, un buen puñado de perejil, la rebanada de pan troceada, una pastilla de caldo, medio vaso de vino blanco y un huevo. Salpimentamos al gusto y batimos hasta obtener una mezcla homogénea.

En un bol, mezclamos el majao con la carne picada y reservamos. Mientras tanto, calentamos abundante aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto.

Con la ayuda de una cuchara, formamos las albóndigas, las pasamos por harina y las freímos en el aceite caliente. Cuando estén doradas por un lado, les damos la vuelta para que se cocinen por completo.

Una vez fritas, añadimos a la sartén un poco más de perejil picado, otra pastilla de caldo, un chorrito de coñac o whiskey y un vaso de vino blanco. Dejamos que las albóndigas absorban bien la mezcla, dándoles la vuelta de vez en cuando.

Cuando se haya reducido la salsa, incorporamos los champiñones junto con dos vasos de agua. Subimos el fuego y dejamos hervir hasta alcanzar la consistencia deseada.

Isabel's meatballs

Ingredients

½ kg minced meat

½ onion

2 garlic cloves

1 egg

450g fresh mushrooms

1 slice of sandwich bread

2 stock cubes

1½ glasses of white wine

Olive oil (for frying)

Cognac or whiskey (a splash)

Flour (for coating)

Fresh parsley

Black pepper

Salt

Let's Cook

First, we prepare the *majao*: in a blender cup, add the garlic and onion in large chunks, a generous handful of parsley, the sliced bread torn into pieces, a stock cube, half a glass of white wine, and an egg. Season with salt and black pepper to taste and blend until you get a smooth mixture.

In a bowl, mix the majao with the minced meat and set aside. Meanwhile, heat plenty of olive oil in a pan over medium-high heat.

Using a spoon, shape the meatballs, coat them in flour, and fry them in the hot oil. Once golden on one side, turn them over to cook them through.

Once fried, add a bit more chopped parsley, another stock cube, a splash of cognac or whiskey, and a glass of white wine to the pan. Let the meatballs soak up the mixture, turning them occasionally.

When the sauce has reduced, add the mushrooms along with two glasses of water. Turn up the heat and let it simmer until the sauce reaches the desired consistency.