

Vuelve a escribir esta receta, adivinando las palabras que se esconden tras las manchas...Luego puedes cocinar las exquisitas albóndigas... Suerte...en el intento...<sup>1</sup>

## RECETA. Albóndigas caseras.

**Ingredientes:** Para cuatro personas 250 gramos de carne picada de cerdo. 1 huevo. 1 copa de vino de jerez. 1 cebolla. 2 dientes de ajo. 1 vaso de caldo. 1 vaso de aceite. 250 gramos de patatas. Sal, harina y pimienta. Un poco de perejil.

**Preparación:** Sazonar la carne con sal, pimienta, perejil picado y un poco de jerez. Amasar bien con el huevo entero batido y dejarlo macerar durante media hora. Formar varias bolas del tamaño de una nuez, pasarlas por harina y freírlas en el aceite caliente. Sacar y reservar. Freír en el mismo aceite el diente de ajo y ponerlo en el mortero para machacarlo con el perejil. Freír la cebolla picada fina y cuando esté empezando a dorarse, espolvorear con una cucharada de harina y mover sobre el fuego hasta que esté dorada. Diluir con el vino de Jerez el majado del mortero y añadir el refrito. Dejar cocer un minuto. Cubrir con el caldo, y cuando rompa a cocer, incorporar las albóndigas. Cocer durante media hora a fuego medio. Dejar reposar el guiso antes de servirlo. Acompañar de patatas fritas o de arroz blanco.

---

<sup>1</sup> En: La gastronomía española. Actividades, de: Asunción Sureda Obrador  
Londres: Embajada de España, Conserjería de Educación y Ciencia, 1997: p.  
27