

Albondigas a la pescadora

Ingredientes para 4 personas: 300 g de carne de ternera, 100 g de carne de cerdo, 1 huevo, 1 diente de ajo, perejil, una rebanada de pan, un poco de leche, una cebolla grande, 200 g de tomates maduros, 1 cucharada de harina, algo más para freir las albondigas, $\frac{1}{4}$ l de caldo, 1 dl. de vino tinto, 600 g de sepia, un atado de hierbas aromáticas, 2 rebanadas de pan de molde, 200 g de guisantes, 25 g piñones.

Preparación: Mezclar las carnes, añadir el ajo y el perejil picados, el huevo casi sin batir y la miga de pan mojada en leche, mezclar bien y formar las albondigas, pasadas por harina.

Limpia la sepia, trocearla y cocerla en un cazo con un poco de vino y agua tapada unos 15 minutos. Calentar aceite y freir las albondigas, con la grasa restante freir la cebolla cortada a la pluma suavemente, cuando tome color añadir el vino y agua de hervir la sepia y dejar evaporar, añadir la harina y dejarla dorar.

añadir los tomates troceados y las
hierbas atadas y el caldo, tapar y dejar
cocer 20 minutos.

Hervir los guisantes con agua y sal
y azucar, escurrir y ponerlos en una
olla y agregamos los piñones remojados.

Pasamos la salsa por el chino, después
de haber quitado las albondigas y la
sepia, que lo habremos puesto en la mis-
ma olla en la que habíamos puesto los
guisantes y los piñones y entonces cocer
unos 15 minutos en el horno con la olla
tapada.

Servir adornada con triángulos de
pan frito.