

# Albóndigas Königsberg



Ingredientes para 3 porciones: 400g carne picada, 1 cebolla picada, 3 cdas pan rallado, 1 huevo, sal, pimienta, 30g margarina, 20g harina, 1/4 lt caldo de carne, 1/8 lt vino blanco, 4 ctas alcaparras, 2 cdas crema doble, 400g papas.

Lavar las papas y hervirlas en su cáscara. Rehogar las cebollas en 10g de margarina e incorporarlas a la carne picada, mezclar la pasta con huevo, pan rallado y los condimentos. Calentar el caldo y una vez que haya hervido bajar la intensidad del fuego. Formar las albóndigas con las manos mojadas, deslizarlas al caldo y cocerlas a fuego muy lento durante 15 minutos. Derretir 20g de margarina e incorporar 20g de harina, revolviendo hasta que adquiera un leve colorcito dorado. Añadir el vino blanco, 1/4 lt de caldo de carne, crema doble, alcaparras, sal y pimienta. Mantener las albóndigas en la salsa hasta que hayan hervido las papas y servir.