



ALBÓNDIGAS CON SEPIA DEL CORPUS DE LA CUINA CATALANA

Nacho Calero Latorre

INGREDIENTS

60 MINUTES 4 SERVINGS

500g de sepia en dados
250g de carne picada de cerdo
250g de carne picada de ternera
200g de guisantes cocidos
4 tomates rallados
2 cebollas picadas
1 huevo/ Ajo/ Perejil
Miga de pan remojada / Harina
Aceite/ Sal/ Pimienta
Agua

PARA LA PICADA:

Un puñado de almendras tostadas
Unas briznas de azafrán
Perejil

TAGS

#catalana



ALBÓNDIGAS CON SEPIA DEL CORPUS DE LA CUINA
CATALANA, by Nacho Calero Latorre

cookbooth.com

[/recipe/albondigas-con-sepia-del-corpus-de-la-cuina-catalana-105131](https://cookbooth.com/recipe/albondigas-con-sepia-del-corpus-de-la-cuina-catalana-105131)



1

Albondigas con sepia del Corpus de la Cuina Catalana.



2

500g de sepia en dados 250g de carne picada de cerdo 250g de carne picada de ternera 200g de guisantes cocidos 4 tomates rallados 2 cebollas picadas 1 huevo/ Ajo/ Perejil Miga de pan remojada / Harina Aceite/ Sal/ Pimienta Agua
 PARA LA PICADA: Un puñado de almendras tostadas Unas briznas de azafrán Perejil



3

Hacemos las albóndigas con la carne, la miga de pan, el huevo, el ajo, el perejil, la sal y la pimienta



4

Formamos unas bolas y las enharinamos



5

PICADA: Añadimos todos los ingredientes de la picada y machacamos con el mortero.



6

Freímos las albóndigas.





7

En el mismo aceite, colado, sofreímos la cebolla y los tomates.



8

Añadimos la sepia al sofrito y le damos unas vueltas.



9

Mojamos con agua (o caldo) y lo dejamos cocer hasta que la sepia empiece a estar blanda.



10

Añadimos las albóndigas, los guisantes cocidos y la picada. Sazonamos y lo dejamos cocer lentamente hasta que esté cocido.



11

Albóndigas con sepia.

