

ALBONDIGAS CON SEPIA

Ingredientes:

750g de cebolla

100g de aceite de oliva

700g de sepia

150g de vino blanco

50g de Pedro Ximénez

300g de caldo o agua

30g de almendra tostada y molida

50 g de boletus secos o ceps (sirve cualquier seta deshidratada)

Sal y pimienta al gusto

Albóndigas:

40g de pan fresco o duro cortado a trozos

80g de leche

6-12 ramitas de perejil (solo las hojas)

1 diente de ajo (opcional)

700g de carne picada (350g de ternera – 350g de cerdo)

2 huevos

½ cucharadita de sal

PREPARACION

1. Con el vaso bien limpio y seco poner las setas secas en el vaso y pulverizar durante **30 seg/vel 5-10**. Reservar. En el caso de no tener las almendras ya molidas, también se pueden pulverizar durante 10 seg Vel 5-10 y reservar en otro bol.

2. Ponga un bol pequeño sobre la tapa de Thermomix y pese dentro

el pan y la leche. Retire el bol y deje que se empape el pan.

3. Ponga en el vaso el perejil y el ajo y trocee **5 seg/ vel 7**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.

4. Añada la carne picada, los huevos, la sal y la pimienta negra. Retire el exceso de leche del pan estrujándolo con la mano y deseche la leche sobrante. Incorpore el pan al vaso y mezcle **10seg/vel 5**

5. Engrase la bandeja y el recipiente Varoma. Con dos cucharas formar las bolas de albóndigas. Colocarlas en el recipiente y bandeja Varoma

6. Poner la cebolla en el vaso, trocear **4 seg/ vel 5** , bajar con la espátula los restos de las paredes. Añadir el aceite y programar **20 min/temp.Varoma/Vel.cuchara**

7. Acabado el tiempo del sofrito de la cebolla, añadir la sepia (limpia y troceada) con el resto de los ingredientes, salpimentar y programar **35 min/temp.Varoma/vel.cuchara**. Colocar el recipiente varoma con las albóndigas encima del vaso

8. Pasados los 35 min., retirar el recipiente varoma y programar **5 min/Varoma/Vel.cuchara** sin cubilete para que la salsa nos quede más ligada.

9. Cuando termine poner las albóndigas en una cazuela y añadir la sepia con toda su salsa y servir.