

Receta de albóndigas con patatas

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 1 cebolla a cuartos
- 50 grs aceite de oliva virgen
- 50 grs de jamón serrano picadito
- 1 cucharada harina
- 280 grs. leche
- Nuez moscada
- 1 yema de huevo
- Sal y pimienta
- 100 grs. queso emmental
- mantequilla

Accesorios:

- Procesador de alimentos,
- Batidora flexible
- Cesta de vapor

1. Precalienta el horno a 180°
2. Con el procesador de alimentos ralla el queso. Reserva.
3. Cambia el disco al de rallar más grueso y haz lo mismo con la cebolla. Reserva.
4. Pon el agua en el bol del Cooking Chef. Acopla la cesta de vapor e introduce la mitad de las espinacas. Programa temperatura a 105° y vel. 1 de remover. Acopla la tapadera. Cuando las espinacas hayan mermado, añade el resto. Cuando llegue a 100° programa 4 minutos. Una vez acabado el tiempo, comprueba si están cocidas. Si no, programa un par de minutos más.
5. Retira las espinacas y vacía el bol del agua que quedó.
6. Vierte el aceite en el bol, acopla la batidora flexible y programa 110°, vel.1 de remover. Cuando llega a la temperatura, añade la cebolla y programa 9 minutos, sin tapar.
7. Añade el jamón picado y programa 2 minutos a la misma temperatura y velocidad.
8. Añade la harina y programa 1:30 minutos.
9. añade la leche y la nuez moscada, programa 100°, vel. 1 de remover y 3 minutos. Si no ha espesado, programa unos minutos más.
10. Añade las espinacas y remueve unos segundos hasta que queden bien incorporadas.
11. Añade la yema de huevo y programa 1 minuto, 100°, vel 1 de remover.
12. Reparte en los cuencos o en una bandeja que pueda ir al horno. Espolvorea el queso rallado por encima y pon un poco de mantequilla.
13. Gratina hasta que el queso esté fundido y un poco dorado.