

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Albóndigas con patatas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes para hacer las albóndigas:

- 600 gr. carne de ternera a trozos
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- 3 ramitas de perejil (solo las hojas)
- 40 gr. pan rallado
- Sal y pimienta
- Harina o pan rallado para rebozar

Preparación de las albóndigas:

1. Coloca el accesorio de la picadora de carne y pica la carne de ternera. Para que quede más fina, pásala dos veces.

2. Introduce la carne picada en el bol y añade los huevos, el pan rallado, los ajos, el perejil picado, la sal y la pimienta y coloca la batidora en forma de K. Programa 2 minutos a velocidad 2. Cuando acabe el tiempo, comprueba que ha quedado una masa homogénea.



Albóndigas con patatas

PASO 2

Accesorios necesarios:



Ingredientes para la receta:

- 1 cebolla en cuartos
- 2 zanahorias
- 250 gr tomate triturado
- 50 gr aceite de oliva virgen
- 500 gr de albóndigas
- 500 gr de patatas
- Caldo de verduras
- Sal y pimienta

Ingredientes para la picada:

- 1 diente de ajo
- 1 puñado de almendras
- 1 puñado de avellanas
- 1 galleta María
- Agua

Preparación de las albóndigas:

1. Con el procesador de alimentos, corta las zanahorias y la cebolla en juliana.
2. Introduce las verduras y el aceite en el bol del Cooking Chef. Coloca la batidora flexible y sofríe a 115° durante 7 minutos a velocidad 1 de remover.
3. Sube la temperatura a 130° y sofríe durante 1 minuto más.
4. Añade el tomate y programa 5 minutos más a 110° y velocidad 1 de remover.
5. Incorpora todos los ingredientes en el procesador de alimentos para hacer la picada. Añádela al bol del Cooking Chef. Esta vez programa 2 minutos a 110° y velocidad 1 de remover.

6. Desmonta la batidora flexible y añade al bol las patatas y el caldo de verdura hasta que las patatas estén bien cubiertas. Ahora, coloca la cesta de vapor en el bol con las albóndigas dentro. Programa 20 minutos a 102°.
7. Por último, quita la cesta de vapor y coloca las albóndigas dentro del bol. Incorpora sal y pimienta al gusto y programa 3 minutos a velocidad 3 de remover.