

Antes de vuestro viaje y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

KÖTTBULLAR ?

(Albóndigas suecas)



Ingredientes: (2 personas)

- 500 gr. de carne picada de cerdo y ternera (en la proporción deseada)
- 100 gr. de pan rallado
- 75 c.c. de nata
- 30 gr. de mantequilla
- 1/2 vaso de caldo de verduras
- Aceite de oliva
- 1 cebolla dulce
- Sal, pimienta negra y perejil
- 2 o 3 patatas medianas
- mermelada o jalea de arándanos
- Pepinillos en vinagre

Preparación:

Pelar y picar la cebolla muy fino. Derretir la mantequilla en una sartén y saltear la cebolla a fuego medio, hasta que se empiece a caramelizar. Apartar y reservar.

Mezclar la carne picada con la cebolla caramelizada, el pan rallado remojado con la crema de leche, el perejil picado, el huevo, un poco de sal y pimienta negra. Remover bien.

Moldear bolitas con la masa y las manos enharinadas. Freir las albóndigas a fuego lento con mantequilla y un poco de aceite de oliva, hasta que se doren.

Añadir a la sartén el caldo o un poco de agua y la crema de leche. Salpimentar y deja reducir unos minutos, hasta que quede una salsa espesa.

Servir las albóndigas con la salsa de crema, acompañadas del puré de patata, jalea de arándanos y los pepinillos en vinagre.

Nuestra sugerencia:

Durante tu estancia en Estocolmo, degusta unas auténticos " Köttbullar" en el [The Opera Bar](#) Jakobs Torg 10, Stockholm.