

Albóndigas de patata y queso de oveja con aceite de pipas de calabaza estirio y hojas de lechuga



Primer plato

Tipo de receta



70 Minutos

Preparación

30 Minutos



Media

Dificultad



Ingredientes para 4-6 personas

Masa de patata:

500 gr de patatas harinosas cocidas

150 gr de harina de fuerza

30 gr de sémola de trigo o polenta

1 huevo

Sal y nuez moscada

Relleno:

80 gr de queso de oveja fresco

2 cucharadas de hierbas frescas picadas

2 cucharadas de pipas de calabaza picadas

picadas

2 cucharadas de pan rallado

Ensalada:

200 gr de hojas de lechuga (lollo rosso, canónigos, diente de león, endivia, etc...)

2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza IGP

2 cucharadas de vinagre de manzana

1 cucharada de vinagre de mosto o vino

½ diente de ajo

1 cucharada de cebollino picado

Sal y pimienta recién molina

Preparación

Para la masa pelar las patatas ya cocidas y enfriadas y aplastar con un tenedor o con un pasapurés, añadir el resto de los ingredientes y amasar inmediatamente hasta conseguir una masa fina. Aplastar con tenedor el queso y mezclarlo con las hierbas, las pipas de calabaza y el pan rallado y hacer pequeñas bolitas. Extender la masa de patata y dividirla en partes, el tamaño depende de lo grande que usted quiera las albóndigas. Poner la bolita de queso en medio de cada porción de masa de patata y cerrarla hasta formar una albóndiga y meterlas en el congelador unos minutos.

Entretanto, hervir agua con sal en una olla grande, lavar las hojas de ensalada, y secarlas muy bien. Con el resto de los ingredientes hacer un aliño. Cocer a fuego medio las albóndigas unos 5 minutos. Sacarlos con mucho cuidado y dejarlos escurrir, ponerlos en un plato junto la ensalada aliñada y con un chorrito de aceite de pipas de calabaza.

Sugerencia: acompaña muy bien a este plato pan oscuro recién hecho o algún panecillo de su gusto.

Fuente de la receta: Vollmer Erich / Foto: Stefan Kristoferitsch