



## Ingredientes

- 1 kg de carne picada
- 3 huevos
- 6 dientes de ajo
- Un manojito de perejil
- Nuez moscada
- Clavo molido
- 1 vaso de leche
- Pan rallado

- Un puñado de almendras
- Pan asentao
- Agua
- Medio vaso de vino blanco
- Harina

- 2 patatas
- Aceite de oliva
- Laurel
- Sal





Vamo a freí las armóndigas en acedito, que mi Jose me lo trae de Alora.



Las pasamos de la sartén a la cazuela con una hojita de laurel.



En el mortero voy a poné almendras, ajo y pan frito.

Se hace un majaíllo, que se echa en la cacerola



Lo mezclamos tó con un poquito de agua y vino.

Lo dejamos que se ligue y se acabe de hacer.



Esta es mi sugerencia de presentación. Lo pongo con unas papas fritas pa acompañá.



Muy bien, Rafaela. Ven que te quite el micro

Ay niño, gracia. ¡ Llevarse una fiambrerita!



Venga, irse por la sombra, que hace un terrá mu malo...

¡ Avisarme pa cuando salga!



Bueno, voy a picá un poquito carne pa los filetes rusos, que me lo ha pedío mi Jose.

