

# Albondigón

## Ingredientes:

Ajos  
Pimienta negra  
Perejil picado  
Pan de molde mojado en leche  
Nuez moscada  
Jamón serrano picado  
Huevos  
Carne de cerdo picado  
Canela molida  
Caldo de carne  
Brandy  
Ternera picada

## Elaboración:

Mezclar las carnes picadas + huevos + miga de pan + ajo + perejil + nuez moscada rallada + pimienta + una pizca de canela.

Más el brandy y la pastilla de caldo desmenuzada.

Trabajar con las manos hasta ligar bien.

Colocarlo aplastado sobre papel de aluminio. En el centro colocar el jamón picado y doblar formando un rollo.

Envolver bien en el papel de aluminio y meter a horno moderado 3/4 de hora.

Cuando esté frío, poner peso encima para prensarlo.