



ALBONDIGAS WELLINGTON

Ingredientes (para 6 - 7 personas):

- ☐ Orégano
 - ☐ Ajo en polvo
 - ☐ 1 huevo
 - ☐ Cebolla seca molida
 - ☐ 350 g mozzarella rallada
 - ☐ 25 g pan rallado
 - ☐ 20 g queso parmesano
 - ☐ 500 g carne de ternera picada
 - ☐ Sal, pimienta negra
 - ☐ 2 láminas de hojaldre
-

Elaboración:

1. En un bol colocar la carne picada y condimentar al gusto con ajo en polvo, orégano, cebolla seca molida, sal y pimienta negra.
2. Hacer un hueco en el centro para poner el huevo entero.
3. Añadir el pan rallado y el queso parmesano (a ser posible recién rallado).
4. Mezclar (primero con espátula y luego con la mano) hasta conseguir una masa homogénea y jugosa, nada seca.
5. Coger porciones de masa y formar bolas del tamaño deseado (no demasiado grandes o serán desproporcionadas después de envolverlas en el hojaldre).
6. Hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 10 minutos.
7. Sacar el hojaldre de la nevera en el último momento y cortar cuadrados del tamaño adecuado para envolver las albóndigas.
8. Colocar un puñado de mozzarella rallada en el centro del hojaldre y encima la albóndiga.



9. Doblar las cuatro puntas del hojaldre hacia el centro y después los cuatro pliegues restantes, pellizcando la base para que quede completamente sellada.
10. Girar y colocar en una bandeja de horno forrada con papel vegetal con la parte fea hacia abajo.
11. Pincelar con huevo batido y hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que el hojaldre tenga un bonito color dorado.
12. Sacar del horno y colocar sobre una rejilla.
13. Servir acompañadas de salsa de tomate y espolvoreadas con queso parmesano rallado y albahaca picada.

** Se puede sustituir la carne de ternera por carne de cerdo, cordero o ave.*