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
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