

Será por recetas



Albóndigas con salsa de tomate

Carnes

 4 Personas

 60 Minutos

 Díficil

 Enviada el 10/07/2012

Ingredientes

- 1/2 Kg de carne de ternera
- 1 pechuga de pollo
- 1/4 Kg de carne de cerdo
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 3 huevos
- Pan rallado
- Salsa de tomate
- Harina
- Pimentón
- 1 cebolla
- Sal
- Aceite

Elaboración

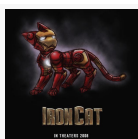
Primero picamos los ajos y batimos los huevos. Mezclamos la carne con los ajos picados, los huevos batidos y añadimos perejil, sal y un poco de pan rallado.

Amasamos todo con las manos hasta que quede todo bien mezclado. Con la masa resultante hacemos las albóndigas con las manos más o menos del mismo tamaño.

Ponemos una cacerola al fuego con aceite y sofreímos la cebolla picada y las albóndigas. Cuando veamos que están listas añadimos el pimentón y un pelín de harina y freímos otro poco más.

A continuación añadimos la salsa de tomate frito y cocinamos unos minutos más.

Debemos cocinar hasta que veamos que las albóndigas estén hechas.



Autor receta de Albóndigas con salsa de tomate

IronCat

 Valoración 3/5

 32 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/07/2012