

# Pseftokefedes (albóndigas de tomate griegas)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

le cebolla se puede cocinar o no depende del gusto de cada uno. yo la freí pero sólo un poco que esté bien crujiente

## **Descripción:**

Un sabor exquisito e inimaginable. para repetir!!

## **Ingredientes para 8 personas :**

- 3 cebollas
- 4 ajos
- 2 huevos
- 1 kg de tomates duros
- aceite
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada de orégano
- 100gr de harina
- menta fresca (opcional)
- 50gr de uvas pasas
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y Pimienta

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Pelar, y picar la cebolla y el ajo y freír en el aceite junto con las pasas como unos 4 minutos a fuego medio. Retirar la cebolla y ajo y meter en un bol grande.

### **Paso 2**

Pelar tomates y cortar en trozos grandes e incluir en el bol junto con la sal y pimienta, los 2 huevos, el orégano, menta, canela, perejil y la taza de harina. Mezclar todo bien con las manos yo amaso mucho mejor (bien limpias por supuesto) :)

### **Paso 3**

*Coger porciones grandes y hacer bolas que luego rebozamos en harina y se fríen en aceite de oliva muy caliente para que se hagan por fuera y queden jugosas por dentro (3-4 minutos). Sacar y colocar en un recipiente con papel absorbente.*

### **Paso 4**

*Acompañar de una salsa de tomate y cebolla picada si se quiere, también queda bien con pasta o arroz.*