

# Albóndigas con Tomate



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

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Servir acompañadas de patatas fritas o ensalada.

## Descripción:

La mezcla de carne aporta proteínas y la salsa de tomate vitaminas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Salsa de tomate Orlando
- 350 gr de Carne de Cerdo picada
- 350 gr de Carne de Ternera picada
- 1 diente de Ajo
- 1 Huevo
- 2 o 3 ramitas de Perejil
- 2 rebanadas de Pan de molde sin corteza
- Leche
- Harina
- Aceite de Oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Remojamos las rebanadas de pan de molde en un poco de leche.

### Paso 2

*En un cuenco, mezclamos los dos tipos de carne picada junto con el perejil y el ajo picados muy finos.*

### **Paso 3**

*Incorporamos el huevo y la miga de pan escurrida. Sazonamos y mezclamos bien todos los ingredientes.*

### **Paso 4**

*Formamos las albóndigas y las pasamos por harina.*

### **Paso 5**

*En una sartén, ponemos a calentar 2 dedos de aceite y freímos las albóndigas hasta que estén bien doraditas. Reservamos sobre papel de cocina ansorbente.*

### **Paso 6**

*En una cazuela, ponemos a calentar 3 cucharadas de aceite y añadimos la salsa de tomate. Añadimos las albóndigas y rehogamos unos minutos sin dejar de remover para que no se peguen.*

### **Paso 7**

*Servimos bien calientes y espolvoreadas con perejil picado.*