

Pseftokefedes (albóndigas de tomate)



Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 y amasar 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.