

**Creador:** Auxi Dominguez **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Acompáñala con unas patatas fritas o un poquito de arroz hervido.

## Descripción:

Una receta de mi madre para preparar albóndigas en salsa.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Carne picada mezcla, (cerdo, ternera)
- 3 cebollas
- 4 dientes de Ajo
- 2 huevos
- leche
- 2 Zanahorias grandes
- 2 tomates grandes
- 1 vaso de vino blanco
- sal
- aceite
- Pan rallado (yo utilizo el que lleva ajo y perejil)
- harina

## Preparación:

### Paso 1

Empezamos preparando la masa de las albóndigas. En un cuenco ponemos la carne y le añadimos 1 cebolla muy picadita, 1 diente de ajo, dos huevos y una pizca de sal.

### Paso 2

Una vez que todo está mezclado, añado pan rallado para ir dando consistencia a la masa de carne. Echamos hasta que la carne no se nos queda pegada. Por último echamos un chorrito de leche.

### Paso 3

*Hacemos las albóndigas y las dejamos reposar.*

#### **Paso 4**

*En una sartén ponemos aceite de oliva y pochamos 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 2 tomates . Cuando están doraditos, echamos un vaso de vino blanco.*

#### **Paso 5**

*Mientras tanto, pasamos las albóndigas por harina y vamos friéndolas.*

#### **Paso 6**

*Pasamos por la batidora el resultado del pochado, al que hemos echado caldo si hiciera falta. Se tritura todo y se dispone en un recipiente al que añadiremos las albóndigas una vez fritas. Calentamos un pelín y a comer.*