Pseftokefedes (albóndigas de tomate griegas)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 freir 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.