

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** AnukaValencia



Descripción:

Y mi padre es feliz.

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si la salsa está muy espesa añade agua o caldo del que tengas.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g. de Carne picada de vacuno
- Pan rallado
- 1 Huevo
- 2 cucharadas de Leche
- unas hojillas de Perejil fresco
- 1 Quesito en porciones
- 2 grandes de Tomate
- 1 Pimiento verde italiano
- 4 cucharadas de Tomate frito
- 2 rebanadas de Pan de molde
- 2 Ajo
- 1/2 de Cebolla
- Sal
- 6 cucharadas de Aceite de oliva
- 2 cucharaditas de Azúcar

Preparación:

Paso 1

¡Hacemos bolitas! Echamos la carne picada en un tupper o en un bol o donde te dé la gana, pero que se pueda remover. Encima de ella añadimos el huevo, la leche, el quesito, un poco de sal, el perejil y una o dos cucharadas de pan rallado. Removemos hasta que todo se integre y reine la armonía en nuestro mejunje cárnico. Procedemos a hacer las bolitas del tamaño que consideremos oportuno y las pasamos por pan rallado. Calentamos el aceite en una sartén amplia y freímos las almóndigas (así lo decía mi abuela) hasta que estén tostaditas por todos los lados. Luego las sacamos a un plato cubierto con papel de cocina.

Paso 2

¡Las ahogamos en salsa! Cortamos finamente la cebolla, el pimiento y el ajo en trocitos minúsculos y los ponemos a pochar en la misma sartén con el mismo aceite de las albóndigas. Se tuestan las rebanas de pan de molde y se cortan en cuadraditos que se añaden a la sartén cuando la verdura esté pochada. Se pelan y se pican los dos tomates y se echan en la sartén (¿dónde si no?). Lo dejamos cocinarse unos 5 minutos a fuego medio - bajo y añadimos la sal al gusto y el azúcar. Pasados 10 minutos batimos la salsa con dos cucharadas de tomate frito, volvemos a poner las albóndigas en la sartén calentita y regamos con la salsa (con toda, que a la gente le gusta mojar pan). Hale, a otra cosa, mariposa.