Albóndigas con Tomate

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Carlos Santana



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.