

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** fina Millán or



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

si no tienes alcachofas frescas puedes usar las de bote poniéndolas unos minutos en agua fría

Descripción:

mi amiga eva me dijo que iba a hacer albondigas y como soy una envidiosa.....

Ingredientes para 4 personas :

- 1k carne picada
- 1/2k champiñones
- 1 vaso de vino blanco
- una cebolla grande
- 3 tomates maduros
- 4 alcachofas cocidas
- 1 o 2 zanahorias
- ajo, perejil, sal, pimienta, tomillo
- un huevo
- 2 rebanadas de pan de molde (sin los bordes) mojadas en leche

Preparación:

Paso 1

mezclar bien la carne, el huevo, el ajo picado, el perejil y el pan remojado en leche reserbar en la nevera.

Paso 2

picar los champiñones y a fuego fuerte reogarlos unos minutos. apartar y en la misma sarten sofreir la cebolla picada y la zanahoria, cuando este casi hecha pasar por la batidora, añadir los tomates rallados, y sofreir unos 5 min, aparte en una sarten con aceite ir friendo las albondigas que haremos con la masa de la nevera haciendo bolas y pasándolas por harina, una vez fritas las añadimos a la salsa junto con el tomillo, los champiñones, el vino y 1/2 vaso de agua lo dejamos cocer unos 5 min y añadimos las alcachofas cortadas por la mitad dejamos unos minutos mas hasta que la salsa este espesita y listo!

