Albondiga Con Pasta



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Abóndigas

Carne De Cerdo Picada: 1 kg
Huevo: 1 unidad
Pan Rallado: 2 Cucharadas
Ralladura de limón: 1
Comino: 1 Cucharadita
Ajo: 1 Diente
Queso Muzarella: 300 g
Sal y Pimienta: a gusto

Cocción:

Albahaca: 1 Puñado
Arvejas: 1 Taza
Tomates: 1 Lata
Ajo: 1 Diente
Orzo: 1 Taza
Vermouth: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl con las manos hasta amalgamar carne de *cerdo* picada, *huevo*, *ajo* rallado, ralladura de *limòn*, pan rallado y *comino*.
- Dar forma a la albóndigas y colocarles en el centro un cubito de queso muzarella.
- Calentas en una sartén alta y amplia aceite de oliva y perfumar con diente de *ajo* pelado y hojas de *albahaca*.
- *Dorar* las albóndigas por todos sus lados y desglasar con vermut blanco.
- Evaporar el alcohol, agregar *tomate* en lata, *condimentar* con sal, pimienta, tapar y cocinar a fuego medio por 25 minutos.
- Añadir arvejas frescas, orzo, mezclar y dejar cocinar hasta que

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondiga-con-pasta