

# 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 *limón*, 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>