elGourmet

Albóndigas con Compota de Tomate y Rosas

Ingredientes

Para la compota

Azúcar blanco: 200 g
Jugo de granada: 100 Ml
Tomates: 3 Unidades
Rosas secas: 1 Puñado

Para las albóndigas

Ajo: 6 dientes
Sal: A gusto
Cilantro fresco: 1 manojo
Carne de ternera: 500 g
Pimienta Negra: 10 g
Cebolla: 100 g
Pimienta: A gusto
Aceite de oliva virgen: A gusto
Comino molido: 10 g
Pimentòn Ahumado: 15 g
Perejil: 1 Manojo
Tomates: 1 kg

Preparación de la Receta

Para las alb&oacute

- Ndigas
- *Condimentar* la carne con el *comino*, la sal y *cilantro* picado
- En un tazón grande, mezclar con la *cebolla* picada
- Cubrir y colocar en la nevera por 1 hora.
- Formar albóndigas con la carne
- En una sartén grande, dorarlas con aceite de oliva
- Retirar y dejar a un lado.
- En la misma sartén, rehogar los tomates en 100 ml de agua, aceite, *cilantro*, *pimentón* ahumado, pimienta negra, *ajo* y cocinar a fuego medio-bajo por 15 minutos.

- Incorporar las albóndigas y cocer por 5 minutos
- Por último, *sazonar* a gusto con sal, pimienta y *cilantro* picado.
- Servir las albóndigas acompañadas con la compota.

Para la compota

- En una sartén, sofreír el **tomate** picado a fuego lento junto con el *jugo* de granada y el azúcar
- Una vez que se caramelice, agregar las rosas picadas y dejar cocinar durante 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-con-compota-de-tomate-y-rosas