

Albóndigas de Carne



Ingredientes

Albóndigas

Leche: 50 cc

Aceite: c/n

Miga de pan: 2 Rodajas

Perejil: c/n

Cebolla: 1 Unidad

Carne de res: 1 y 1/2 Kilo

Ajo: 1 Diente

Zanahoria: 1 Unidad

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Tomates: 4 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Zanahoria: 2 Unidades

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Salsa

- En una sartén profunda con aceite de oliva rehogar la *cebolla* picada hasta transparentar.
- Incorporar el *ajo*, *zanahoria* rallada fina y cocinar unos minutos.
- Agregar tomates en cubos, pelados y sin semillas , el *laurel* y salpimentar.
- Cocinar tapado durante 20 minutos a fuego mínimo.
- Procesar la salsa.
- Incorporar las albóndigas y terminar la cocción por 10 minutos aprox.

Albóndigas

- Remojar la miga de pan en leche por unos minutos, escurrir y reservar.

- En un recipiente mezclar la carne picada con la *cebolla* picada, *ajo* picado, *zanahoria* rallada fina, el pan remojado reservado, el *perejil* picado y salpimentar.
- Unir bien todos los ingredientes con las manos y darles forma .
- Freír en aceite caliente hasta *dorar*
- Completar la cocción en la salsa de *tomate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-carne>