

Albóndigas Guisadas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Albahaca: c/n Cilantro Picado: c/n

Perejil picado: c/n Spaghetti cocido al dente: 600 grs

Albóndigas

Leche: 60 cc Aceite para freir: c/n

Carne molida de ternera: 500 grs Carne molida de cerdo: 500 grs

Huevos: 3 Unidades Galleta molida: 100 grs

Mostaza: 1 cda Pan: 3 rebanadas

Perejil picado: c/n Pimienta: c/n

Queso Parmesano: 100 grs Sal: c/n

Salsa Inglesa: 1 cdita

Salsa

Aceite De Oliva: 15 miliitros

Achiote en polvo: c/n
Azúcar moreno: 2 cditas.

Albahaca: c/n
Caldo de res: c/n

Cebolla: 1 unidad

Cilantro: c/n

Laurel: 2 Hojas

Extracto De Tomate: 50 grs

Morrón Vordo: 1 unidad

Ajo: 3 DientesMorrón Verde: 1 unidadMorrón Rojo: 1 unidadMorrón amarillo: 1 unidad

Orégano: c/n Perejil: c/n

Pimienta: c/n Queso Parmesano: 150 grs
Sal: c/n Tomate entero de lata: 500 grs

Preparación de la Receta

Albóndigas

- Licuar pan, *huevo*, leche, *mostaza*, salsa inglesa, sal y pimienta a gusto y mezclar con las carnes molidas.
- Agregar perejil picado, queso parmesano rallado y dar forma a las albóndiga.
- Cocinar en un sartén con aceite caliente hasta dorar y escurrir con papel absorbente.

Salsa

- En una olla sofreír *cebolla* picada, *ajo*, y pimientos en juliana por 5 minutos.
- Agregar extracto de tomate, tomate picado y condimentar con achiote, orégano, azúcar, sal y pimienta.
- Cocinar a fuego suave por 10 minutos.

Armado

- Agregar las albóndigas a la salsa, la pasta y cocinar por 3 minutos.
- Añadir las hierbas picadas, mezclar y servir en fuente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/albondigas-guisadas