Albóndigas de Cordero



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Ajos picados: 2 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Huevo: 1 unidad
Pan de campo: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Carne picada de cordero: 1 kg
Tomillo: c/n A gusto
Pan Rallado: 1/2 Taza
Perejil picado: 2 cdas

Salsa de Tomate

Albahaca picada: c/n A gusto
Tomillo fresco: c/n A gusto
Orégano fresco: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Pulpetta de mozzarella: 200 Gramos
Tomates perita en lata: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva sobre la cocina rehogar *cebolla* picada y *ajo* picado hasta ablandar.
- En un bowl mezclar carne picada de **cordero**, *cebolla* y *ajo* rehogados, sal, pimienta, *perejil* picado, *huevo*, pan rallado, *tomillo* fresco y trabajar con las manos hasta integrar.
- Dar forma a las albóndigas, no muy grandes y *dorar* en la misma sartén con aceite de oliva por sus lados.
- Una vez doradas retirar las albóndigas.
- En la misma sartén preparar la salsa de tomates.

Salsa de Tomates

- En la sartén donde se sellaron las albóndigas cocinar con aceite de oliva *cebolla* picada hasta ablandar.
- Agregar los tomates y romperlos un poco.

- *Condimentar* con sal, pimienta, *orégano*, *tomillo*, añadir las albóndigas reservadas y dejar cocinar por 15 minutos.
- Acomodar dentro de la salsa trozos de pulpeta de muzarella, cocinar 2 minutos y retirar del fuego.
- Servir en la misma sartén con rodajas de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfondigas-de-cordero