

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 pulpetita de mozzarella, 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>