Espaguetis con Albóndigas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Carne picada de cerdo: 500 Gramos
Espaguetis: 250 Gramos
Harina: c/n
Mantequilla: c/n
Perejil: c/n
Sal: c/n
Salsa de tomate: c/n
Albahaca: c/n
Carne picada de Res: 500 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Queso rallado: 100 Gramos
Migas de pan lacteado: 100 Gramos
Pimienta: c/n
Sal gruesa: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Sobre una superficie de trabajo, mezclar la carne picada de *cerdo*, la carne picada de *res*, los ajos picados, la miga de pan lacteado, el queso rallado, el *huevo*, aceite de oliva, sal, pimienta y *perejil* picado
- Trabajar hasta integrar todos los ingredientes.
- Dar forma a las albóndigas con las manos y pasarlas por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva y *mantequilla*, *dorar* bien las albóndigas.
- En otra sartén, calentar la salsa de tomates, agregar las albóndigas y continuar cocinando unos minutos hasta finalizar la cocción.
- En una olla con agua hirviendo y sal gruesa, cocinar la pasta hasta el punto deseado.
- En un bol, mezclar la pasta cocida con *mantequilla* y aceite de oliva
- Luego servir en una fuente.
- Agregar la salsa de *tomate* con las albóndigas y hojas de *albahaca*
- Rociar con aceite de oliva y terminar con queso rallado.

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