Polpette al Pomodoro



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite de oliva o aceite neutro: 1/2 Taza
Carne De Cerdo Picada: 300 Gramos
Huevo: 1 unidad
Nuez Moscada: 1 Pizca
Pimienta Negra: c/n
Roast beef picado dos veces: 300 Gramos
Albahaca picada: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Miga de pan: 300 Gramos
Perejil picado: c/n
Queso rallado: 50 Gramos
Sal fina: 15 Gramos

Salsa Pomodoro

Atado de espinacas: 1 unidad
Cebolla picada: 1 unidad
Laurel: 1 Hoja
Peperonccino: c/n
Garbanzos cocidos: 1 Taza
Bouquet de hierbas: c/n
Ajo: 1 Diente
Mozarella fior di latte: 1 unidad
Tomates en lata: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar la miga de pan en un recipiente y humedecerla con la leche.
- Agregar *ajo* rallados, el *huevo*, la nuez moscada y las hierbas picadas (reservar algunas hojas de albahaca).
- Salpimentar y mezclar bien con las manos.
- Incorporar la carne picada y amasar dentro del recipiente durante 3 minutos.
- Formar albóndigas del tamaño deseado.
- *Dorar* en una sartén caliente con aceite de oliva y hojas de *albahaca*.
- Una vez doradas, pasar las albóndigas a una *cacerola* con la salsa pomodoro bien caliente
- Cocinar aproximadamente 15 minutos, dependiendo el tamaño.
- Al final de la cocción agregar los garbanzos y las hojas de espinacas.
- Revolver unos segundos.

- Colocar en cada plato unos pedazos de la mozarella, agregar las albóndigas y terminar con hojas de *albahaca* y oliva.

Salsa

- Separar los tomates del *jugo* y retirarle las semillas.
- Rehogar la *cebolla* picada por 5 minutos, agregar *ajo* picado y cocinar 2 minutos.

minor-latin ; mso-fareast-font-family

calibri ; mso-fareast-theme-font

="" minor-latin ; mso-hansi-theme-font

minor-latin ; mso-bidi-theme-font

minor-latin ; ="" mso-ansi-language

es-ar ; mso-fareast-language

en-us ; mso-bidi-language

ar-sa ; ="" mso-no-proof

- Yes'="">Añadir los tomates y el *jugo*, romper un poco y dejar cocinar por 30 minuto

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polpette-al-pomodoro