



Albóndigas

Ingredientes

- 1/2 Kg. carne picada
- 2 cebollas
- 3 dientes ajo
- perejil
- 1 bote 800 g de tomate triturado
- 1 huevo
- pan rallado
- harina
- sal y pimienta
- 400 cc agua

Preparación

Poner la carne picada en un bol, añadirle la sal y la pimienta, picar una cebolla, dos dientes de ajo muy menudos y el perejil, añadir a la carne y remover hasta mezclarlo todo bien, añadir el huevo, medio bote de tomate y pan rallado suficiente para que ligue bien .

Cuando esté todo bien mezclado hacer unas bolas y pasar por harina para freírlas después hasta que estén doradas, se reservan en una cazuela .

Se retira el aceite de freír las albóndigas dejando lo justo para freír la otra cebolla con el diente de ajo, añadir el resto del tomate, se dan unas vueltas y se añade un poco de harina, se rehoga bien y se añade el agua .

Cuando hierve se echa encima de las albóndigas y se deja cocer unos 10 minutos .