



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALBÓNDIGAS CON TOMATE Y PATATAS A LO POBRE AL ESTILO ALPUJARREÑO



### INGREDIENTES:

Albóndigas (receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)))

4 Dientes de Ajo.

3 Cebollas.

5 tomates.

Guisantes al gusto.

½ Vaso de Vino blanco.

1 Cucharada de Harina de trigo.

Sal y Pimienta.

Azúcar y Perejil.

Aceite de oliva.

2 Vasos de Agua.

6 Patatas y 4 dientes de Ajo.

### ELABORACIÓN:

Picamos las cebollas y los ajos y los vamos pochando en una olla con un poco de aceite. Cuando la cebolla se pone transparente añadimos los tomates troceados o rallados y un poco de sal. A continuación le echamos la cucharada de harina y un poquito de azúcar para contrarrestar la acidez. Mezclamos muy bien procurando que no haya grumos, agregamos el vino y esperamos que evapore el alcohol. Le echamos el agua y los guisantes y esperamos que cueza, probamos de sal y dejamos que reduzca un poco. Incorporamos las albóndigas y dejamos 10 minutos que cojan la salsa. Freímos las patatas cortadas a rodajas junto con los ajos, primero a fuego bajo y luego fuerte. Servimos todo caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>