



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALBÓNDIGAS DE SARDINAS CON ARROZ



### INGREDIENTES:

- 1 kg. De Sardinias.
- 4 Dientes de Ajo.
- 3 Rebanadas de Pan.
- 2 Cebollas.
- 2 Pimientos rojos.
- 2 tomates maduros.
- ½ Limón.
- 1 Cucharadita de Comino molido.
- 1 Cucharadita de perejil.
- Sal, Aceite de oliva y Azafrán.
- 200 gr. De Arroz.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos las sardinias y las desraspamos, enjuagamos los filetes en agua fría, los secamos y reservamos. Picamos el pan, una cebolla y un pimiento, dos dientes de ajo y lo pasamos a un vaso batidor, incorporamos las sardinias, un poco de perejil picado, el comino, la pimienta un poco de sal y el zumo del medio limón. Trituramos hasta obtener una pasta. Elaboramos y freímos las albóndigas al modo tradicional. En una sartén ponemos un poco de aceite y pochamos la cebolla y el pimiento, cuando estén añadimos el azafrán y los tomates rallados. Dejamos sofreír un rato y después añadimos un poco de agua, dejamos cocer, pero que no pierda el líquido. Añadimos las albóndigas reservadas y removemos. Cocemos arroz redondo y aliñamos con unos ajos laminados y sofritos. Decoramos con una ramita de perejil.

<https://www.mepillasquisando.com>