



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS EN SALSA AL ESTILO ALPUJARREÑO



INGREDIENTES:

Para la elaboración de las albóndigas consultar la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

- 5 Dientes de Ajo.
- 2 Cebollas.
- 2 Tomates.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 3 Vasos de Agua.
- 2 Cucharadas de Harina de trigo.
- Sal, Pimienta molida y Aceite de oliva.
- 1 Puñadito de Azafrán.
- Unas ramitas de perejil.
- 2 Cayenas (si gusta el picante)

ELABORACIÓN:

En una cazuela de barro (a ser posible) sofreímos los ajos laminados y la cebolla muy picadita, salpimentamos y si gusta, la cayena. Añadimos los tomates rallados y cuando estén sofritos añadimos la harina. Cuando esté tostada la harina incorporamos el vino. Cuando haya evaporado el alcohol añadimos el agua, el perejil picado, el azafrán y mezclamos bien. Dejamos cocer y añadimos las albóndigas.

<https://www.mepillasquisando.com>