



<https://www.mepillasguisando.com>



ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS



INGREDIENTES:

PARA LAS ALBÓNDIGAS

Para 3/4 de Kg. de carne.
1 huevo.
1 diente de ajo prensado, rallado, o picado muy pequeñito.
Perejil picado.
2 rodajas de pan de molde remojadas en leche, y escurridas.
Pan rallado.
Sal y Pimienta molida.

PARA LA SALSA

4 Tomates maduros.
1 cebolla mediana.
Guisantes al gusto.
Harina.
1/2 vaso de vino blanco.
Aceite de oliva.
Sal.

PREPARACIÓN:

Aliñamos la carne y les damos forma a las albóndigas, las pasamos por harina. En una sartén con aceite las vamos friendo y reservamos. Cortamos la cebolla muy pequeña. En la misma cazuela de haber frito las albóndigas y con un poco de aceite, lo justo para que cubra el fondo, procedemos a sofreír la cebolla. Cuando la cebolla este blandita y transparente agregamos el tomate triturado y seguimos sofriendo. Una vez hecho, añadimos una cucharadita de harina y removemos un minuto. Vertemos el vino, dejamos que evapore el alcohol y seguidamente echamos las albóndigas. Añadimos agua hasta casi cubrirlas, los guisantes y un poco de sal. Coceremos 15 minutos más a fuego suave, removiendo de vez en cuando para que no se asienten las albóndigas y dejando que la salsa reduzca. Las acompañamos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasguisando.com>