



<https://www.mepillasguisando.com>



## ESTOFADO DE ALBÓNDIGAS



### INGREDIENTES:

#### Albóndigas:

350 gr. de Carne picada (cerdo, pollo o ternera)

8 Rebanadas de Pan casero (la miga).

5 Huevos.

½ L. De Leche.

Aceite, Sal y Colorante.

Perejil, Ajo

#### Estofado:

6 Patatas medianas.

1 Cebolla.

1 Pimiento verde.

1 Tomate.

4 Huevos (1 por persona)

Ajo, Comino molido, Azafrán.

Pimienta negra en grano.

### ELABORACIÓN:

Primero se hacen las albóndigas (ver la receta en [mepillasguisando.com](https://www.mepillasguisando.com)). Reservamos las albóndigas y preparamos un sofrito con la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate. Una vez hecho se le añaden las patatas en rodajas de un centímetro y le incorporamos el azafrán, mareándolo todo un poco, a continuación lo cubrimos generosamente con agua y que de un hervor. Le añadimos el comino y la pimienta, salamos y cuando a las patatas les falte muy poco añadimos las albóndigas y por último (cuidando que no se deshagan las albóndigas) le ponemos los huevos (escalfados).

<https://www.mepillasguisando.com>