



<https://www.mepillasquisando.com>



CINTAS CON ALBÓNDIGAS Y TOMATE FRITO



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Carne picada de Cerdo y Vacuno.
- 3 Rebanadas de Pan sin corteza.
- 1/4 L. De Leche.
- 2 huevos.
- 2 Dientes de Ajo.
- 30 gr. De Harina de trigo.
- Sal, Pimienta y Perejil.
- Aceite de oliva virgen.
- 350 gr. De Cintas.
- 1 Bote de salsa de tomate.
- 1 Poco de Queso rallado.

ELABORACIÓN:

Desmenuzamos la miga de pan, la echamos en un bol y le vamos echando la leche poco a poco. Añadimos las carnes, los huevos, la sal, el ajo muy picadito y el perejil también muy picadito. Mezclamos todo muy bien para que nos quede una masa homogénea pero consistente. Si nos quedara poco espesa podemos añadirle un poco de pan rallado. Dejamos la masa reposar una hora. Hacemos pelotas medianas para que se frían bien por dentro, las pasamos por harina y las freímos en una sartén con aceite que las cubra. Las sacamos a papel de cocina y reservamos. Cocemos la pasta según las indicaciones del paquete. Una vez cocida añadimos la salsa de tomate y las albóndigas, dejamos que cuezan 5 minutos, servimos con un poco de queso rallado.

<https://www.mepillasquisando.com>