



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALBÓNDIGAS EN OLLA RÁPIDA



### INGREDIENTES:

800 gr. de Carne picada.  
1 Diente de Ajo.  
1 Cucharada de Pimentón.  
2 Huevos.  
Sal.

### PARA LA SALSA:

1 Vaso de Vino blanco.  
6 Cucharadas de Aceite.  
1 Pimiento Verde.  
1 Cebolla.  
1 Zanahoria.  
2 Cucharadas de Harina.  
Nuez moscada, Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Amasamos y mezclamos bien todos los ingredientes. Hacemos bolas como nueces, las pasamos por harina y las freímos. Ponemos la olla al fuego con el aceite. Cuando empiece a calentarse, añadimos la cebolla y la freímos. Cuando empiece a dorarse, añadimos el pimiento y la zanahoria y rehogamos. Añadimos dos cucharadas de harina y rehogamos. Finalmente añadimos la nuez moscada, la sal y pimienta molida, el vaso de vino blanco y el agua justa para cubrir. Cerramos la olla y 10 minutos a fuego lento. Probamos y servimos. Acompañamos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>