



<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>