

Albóndigas en salsa de tomate

Aprende a preparar esta deliciosa receta y disfrútala con tu familia. Te traemos esta receta de albóndigas en salsa de tomate, que puedes usar como plato principal o como acompañante. Comparte esta receta con tu amigos y familia y sé la reina de la cocina.

Ya sean solas o acompañadas las albóndigas en salsa de tomate son un platillo muy popular, cada persona tiene su manera de prepararlo. Hoy te enseñamos el nuestro.

Ingredientes

Para las albóndigas:

500g de carne picada

2 dientes de ajo para las albóndigas

3 huevos

harina para rebozar las albóndigas

Sal y pimienta

Para la salsa de tomate:

2 dientes de ajo para la salsa de tomate

1.5kg de tomates

Sal y pimienta negra

Aceite

Preparación

En un bol ponemos la carne picada, los dientes de ajo picados y los huevos, salpimentamos. Puedes añadir otras especias a tu gusto.

Mezclamos con las manos hasta que quede una masa homogénea.

Cogemos una pequeña porción de la masa y le damos forma de bolita, después la reservamos en un plato, hasta haber terminado de dar forma toda la masa.

Una vez tengamos todas las bolas hechas las pasamos una a una por harina, después devolvemos al plato y, una vez hayamos terminado con todas, guardamos el plato con las albóndigas en la nevera, mientras preparamos la salsa de tomate.

En una cazuela ponemos un chorrito de aceite a calentar. Después añadimos los dos dientes de ajo picados y dejamos que se doren durante un minuto.

Una vez dorados añadimos el tomate. Puedes añadir tomate de lata que, ya vienen sin piel. Si utilizas tomate fresco quítale la

piel. Le añadimos su parte de sal y pimienta y dejamos cocinar durante unos minutos, removiendo constantemente con una cuchara de palo, hasta que el tomate quede triturado.

Cuando se haya cocinado un poco y se haya triturado parcialmente, dejamos cocinar a fuego suave durante media hora más, mientras removemos de vez en cuando.

Mientras se cocina la salsa freímos las albóndigas que han estado reposando en la nevera. Las metemos en abundante aceite muy caliente. Las freímos durante tan solo un minuto, que se doren por fuera. Una vez fritas las ponemos sobre papel absorbente.

Una vez fritas las albóndigas y la salsa de tomate haya estado 30 minutos cocinándose, tan solo añadimos 1/2 cucharadita de tomillo (opcional también) e introducimos en la salsa las albóndigas. Removemos con una cuchara para que se cubran bien con la salsa y dejamos cocinar 5 minutos más.

Y servimos solo o como acompañante.

Redacción La Mañana Digital