

Albóndigas en salsa picante

Este plato combina la **comodidad de las clásicas albóndigas con un giro picante** que despierta todos los sentidos.

Ingredientes:

500 g de carne molida mixta de cerdo y res, para más sabor
1 cebolla mediana finamente picada
2 dientes de ajo triturados
1 huevo
 $\frac{1}{2}$ taza de pan rallado
Sal y pimienta al gusto
1 cucharadita de pimentón dulce
Aceite de oliva

Para la salsa:

400 g de tomate triturado
1 cucharadita de pimenton en polvo
1 cucharadita de comino
Sal al gusto

Elaboración paso a paso:

1- Mezcla la carne molida, la cebolla, el ajo, el huevo, el pan rallado, sal, pimienta y pimentón hasta formar una masa homogénea.

2- Amasa bien con las manos y forma pequeñas albóndigas. Resérvalas en un plato grande.

3- Calienta aceite en una sartén y fríe las albóndigas hasta dorarlas. Una vez hechas escúrrelas bien y reserva.

4- En la misma sartén, añade el tomate triturado, pimentón en polvo, comino y sal. Deja que la salsa se haga a fuego lento.

5- Reintroduce las albóndigas en la salsa y cocínalas unos 10 minutos más.

6- Ya tienes listas unas súper albóndigas en salsa picante.

Redacción La Mañana Digital