



Albóndigas con tomate

Dificultad: **fácil** Preparación: **20 min.**
Calorías: **276** Congelar: **no**

PARA 4 PERSONAS

350 g de carne de vaca picada • 350 g de carne de cerdo picada • 1 cebolla • 1 ajo • 1 rebanada de pan (su miga) • perejil • harina • 1 huevo • aceite de oliva • 2 cucharadas de salsa de tomate • albahaca • 2 ramitas de tomillo • sal.

1 Pela y pica la cebolla y el ajo. Calienta unas dos cucharadas de aceite en una sartén al fuego y rehoga el ajo y la cebolla hasta que comiencen a dorarse. Bate el huevo en un bol, incorpora las carnes, el sofrito de cebolla y ajo con su aceite, la miga de pan desmenuzada, tomillo y perejil picado, sal y pimienta.

2 Mezcla todo muy bien, forma las albóndigas con las manos y pásalas por harina. Calienta el aceite en una sartén al fuego y fríe las albóndigas hasta que estén doradas. Retira el aceite de la sartén y vierte el tomate. Calienta unos minutos las albóndigas con el tomate y unas hojas de albahaca.



VINOS CON LOS QUE SIEMPRE ACIERTAS

PROTOS Crianza 2010 es un vino de Ribera del Duero ideal para los guisos, platos de carne y pescados grasos. **13,95 €.**

MUGA Selección Especial 2009 es un Rioja con cuatro uvas que conforman un vino perfecto para todo tipo de carnes. **23 €.**