

LA RECETA

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE PIMIENTOS

CREACIÓN

03-10-2020



ALBÓNDIGAS EN SALSA DE PIMIENTOS

Ingredientes para 4 personas

Para las albóndigas:

500 gr de carne de ternera molida

1 cebolla picada

2 cucharadas de aceite de oliva

2 rebanadas de pan blanco empapadas en leche y aplastadas con un tenedor

1 huevo batido

Un manojo de perejil picado

Sal y pimienta

Para la salsa

2 pimientos troceados en cubitos

2 cebollas grandes cortadas en dados

4 dientes de ajo triturados

1 pimiento picante triturado

Medio vaso de vino blanco

1 vaso de salsa de tomate

4 cucharadas de aceite de oliva

1 vaso de nata

Hierbas mixtas: perejil, eneldo, cebollino, tomillo

Sal (una o dos pastillas de caldo tipo AVECrem) y pimienta

Preparar la salsa: freír los pimientos en aceite caliente. Cuando se ablanden, añadir la cebolla y seguir cocinando durante cinco minutos más. Agregar el vino blanco, añadir la salsa de tomate, el pimiento picante triturado, cubrir con agua caliente, sal (o usar las pastillas de caldo en lugar de sal), y dejar cocer a fuego medio hasta que la salsa se

espese. Añadir pimienta negra recién molida.

Mientras se cocina la salsa, preparar las albóndigas: freír ligeramente la cebolla en aceite de oliva. Mezclarla con la carne molida, el perejil picado, el pan, el huevo batido, la sal y la pimienta. Formar albóndigas redondas y cocerlas diez minutos en el horno ya caliente a 180°C.

Agregar el vaso de nata a la salsa y mezclar suavemente. Añadir las albóndigas aún calientes y dejar que se cocinen durante 10-15 minutos más.

Decorar con hierbas frescas antes de servir.