

TALLARINES CON ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES

1 Kg de Carne de ternera molida o picada
2 Dientes de ajo
2 Cebollas grandes
2 Tomates maduros
1 Pimentón rojo
2 cucharadas de pasta de tomate
½ Taza de vino blanco o agua
Aceite de Oliva
Pimienta negra
Comino
Sal

PREPARACIÓN

Albóndigas

Pasamos por una picadora o picatodo el ajo, el pimentón rojo, la cebolla y reservar, a parte picar el tomate menudito.

A la carne la adobamos con la sal, el comino, pimienta negra, tomillo y un poco de la mezcla del pimentón, el ajo y la cebolla, mezclamos todo y hacemos las bolitas, preferiblemente pequeñas y se sofríen en una sartén hasta que doren, reservar.

Salsa

En un caldero sofreímos el resto de la mezcla de cebolla, ajo y pimentón rojo, y tomate hasta pochar, luego colocamos la pasta de tomate y las albóndigas, añadimos la media taza de vino blanco o agua y dejamos cocer por media hora más, a fuego lento, corregimos de sal.

Servir con unos Tallarines o la pasta de su preferencia.