



RECETA ALBÓNDIGAS CON TOMATE

Ingredientes

- 600 gr de carne picada (carne&cerdo)
- 150 gr de pan rallado
- 3 huevos
- Ajo en polvo
- Perejil
- Sal

Elaboración

1. Utilizaremos dos recipientes para colocar la carne picada y en otro batiremos los huevos.
2. Echamos el pan rallado a la carne y el huevo batido, removiendo todo bien,
3. A la mezcla le añadimos sal, ajo y perejil al gusto.
4. Con las manos bien lavadas , hacemos bolitas y las colocamos en una bandeja de horno
5. Cuando estén todas las "bolitas" en la bandeja echamos aceite de oliva y lo metemos al horno.
6. Y después de 15 minutos **YA ESTARÁN NUESTRAS ALBÓNDIGAS**
7. Emplata con tomate frito , estarán de **RECHUPETE.....**



Hmnas Fernández Fernández