

thermomix

Albondigas a la Jardinera



INGREDIENTES: (para 6 raciones)

ALBONDIGAS:

- 50 gr. de pan de molde (2 rebanadas)
- 2 dientes de ajo
- 2 ramitas de perejil (sólo las hojas)
- 1 huevo
- 50 gr. de leche
- 25 gr. vino blanco
- 1 cucharita de sal
- 750 gr. de carne picada mixta

SALSA:

- 200 gr. de cebolla partida en cuartos
- 100 gr. de zanahoria, pelada y cortada en trozos
- 2 ajos
- 50 gr. de aceite de oliva (y un poco más para la bandeja horno)
- 100 gr. de vino blanco
- 100 gr. de agua
- 150 gr. de guisantes congelados
- 400 gr. de tomate triturado en conserva
- 1 pellizco de clavo de olor molido
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de azúcar
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 1 hoja de laurel

PREPARACION:

- En el vaso ponemos el pan, el ajo y el perejil. Trituramos durante **10 segundos, a velocidad 7**.
- Con la espátula, bajamos los ingredientes hacia el fondo del vaso.
- Añadimos el huevo, la leche, el vino y la sal. Mezclamos durante **10 segundos, a velocidad 3**.
- Incorporamos la carne picada y programamos **15 segundos, vaso cerrado y velocidad espiga**. Introducimos la espátula por el bocal y la movemos de lado a lado para conseguir una mezcla uniforme. Retiramos del vaso y reservamos en un bol.
- Sin lavar el vaso, ponemos la cebolla, la zanahoria, los ajos y el aceite. Programamos **5 segundos, a velocidad 5**. A continuación, sofreímos durante **10 minutos, temperatura 100º y velocidad 1**.
- Mientras tanto, formamos las albóndigas, rebozamos con harina y las colocamos en la bandeja del horno pincelada con aceite 10 min. A 180º le damos la vuelta y 5 min. más. Reservamos en una fuente apta para horno.
- Agregamos el tomate y programamos **5 min Varoma vel 1**.
- Añadimos el vino y programamos **1 minuto, temperatura varoma y velocidad 1, sin poner el cubilete** para favorecer la evaporación del alcohol.
- Agregamos el resto de ingredientes y programamos **15 min Varoma Giro inverso Vel cuchara**.
- Vertemos esta salsa encima de las albóndigas y metemos en el horno **10 min. a 180º**.

