



## Albóndigas de ternera en salsa de verduras



**TM-31**

**Preparación: 40 min.**

**Horneado: 10 min.**

**Total: 50 min.**

**Kcal./Ración: 656,10**

**INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

### **ALBONDIGAS:**

- 400 g de carne picada mixta 75% ternera y 25% cerdo
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta blanca molida
- 25 g de brandy
- 1 cucharada de pan rallado
- Harina de trigo ( para rebozar las albóndigas)
- Aceite (para untar la bandeja)

### **SALSA**

- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 3 dientes de ajo
- 50 g de pimiento
- 3 hojas de lechuga
- 70 g de aceite de oliva virgen extra
- 100 g de vino blanco

- 1 cucharadita de pimentón
- 25 g de harina
- 50 g de tomate frito
- Sal
- Pimienta blanca molida
- 300 g de caldo de ave o agua con una pastilla de caldo.

**PREPARACION:**

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Pon en el vaso, la carne picada, el huevo, la sal, el brandy y el pan rallado y programa 20 seg Giro inverso Vel 3.
- Retira la mezcla del vaso, forma las albóndigas, rebózalas en harina y colócalas en una fuente refractaria honda untada con aceite. Hornéalas durante 10 minutos por un lado y 5 minutos por el otro.
- Mientras tanto, prepara la salsa, pon en el vaso la cebolla, el puerro, el ajo, el pimiento y la lechuga. Trocea 4 seg Vel 5.
- Añade el aceite y sofríe 10 min Varoma Vel 1.
- Incorpora el vino y programa 3 min. Varoma Vel 1.
- Añade el pimentón, la harina, el tomate frito, la sal, la pimienta y el caldo y programa 20 min 100º Vel 1.
- Espera unos minutos a que baje la temperatura y tritura la salsa 30 seg Vel 9 (Si te gusta mas fina, vuelve a triturar hasta conseguir la textura deseada)
- Vierte la salsa sobre las albóndigas y hornea durante 10 min.

