



Albondigas con patatas, verduras y salsa de tomate



INGREDIENTES: (para 6 raciones)

- 50 gr. de pan de molde (2 rebanadas)
- 2 dientes de ajo
- 2 ramitas de perejil (sólo las hojas)
- 1 huevo
- 75 gr. de leche
- 1 cucharadita de sal
- 750 gr. de carne picada mixta
- 100 gr. de cebolla partida en cuartos
- 80 gr. de zanahoria, pelada y cortada en trozos
- 1 puerro (sólo la parte blanca) en rodajas
- 50 gr. de aceite de oliva (y un poco más para servir)
- 150 gr. de guisantes congelados
- 200 gr. de champiñones frescos laminados
- 70 gr. de vino blanco
- 400 gr. de tomate triturado en conserva
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 500 gr. de patatas peladas y cortadas en dados
- 150 gr. de agua

PREPARACION:

- En el vaso de la Thermomix, 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 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, el puerro y el aceite. Programamos **3 segundos, a velocidad 5**. A continuación, sofreímos durante **10 minutos, temperatura 100º y velocidad 1**.
 - Mientras tanto, formamos las albóndigas y las colocamos en el recipiente varoma. Ponemos los guisantes y los champiñones en la bandeja del varoma, tapamos y reservamos.
 - Añadimos el vino y programamos **1 minuto, temperatura varoma y velocidad 1, sin poner el cubilete** para favorecer la evaporación del alcohol.
 - Agregamos el tomate, la sal, el orégano y el azúcar. Ponemos las patatas en el cestillo y lo introducimos dentro del vaso. Situamos el varoma en su posición y programamos **30 minutos, temperatura varoma y velocidad 1**.
 - Retiramos el varoma, separamos las albóndigas con la espátula, las ponemos en una fuente honda y las patatas, los guisantes y los champiñones en otra.
 - Espolvoreamos la verdura con sal y las regamos con un chorrito de aceite de oliva.
 - Añadimos al vaso el agua y trituramos la salsa durante **30 segundos, a velocidad 10**.
 - Vertemos esta salsa encima de las albóndigas y servimos con las verduras.
- **Nota:** se pueden rebozar las albóndigas en harina o en pan rallado antes de ponerlas en el varoma.
- **Nota:** se pueden sustituir los guisantes y los champiñones por otra verdura a vuestro gusto.

