



VASADOR
VICTORIA
naturalmente, cocina



Albóndigas con tomate “brasa”



Ingredientes para 6 raciones

Para la salsa de tomate: 1 Kg. de tomate maduro – 1 cebolla – 1 pimiento verde – 1 pimiento rojo – 2 dientes de ajo – 1 cucharada grande de azúcar – 1 cucharada grande rasa de sal – 3 cucharadas grandes de aceite de oliva

Preparación :

- *En una olla, (preferiblemente hierro fundido) echamos el aceite, y cuando esté caliente, añadimos la cebolla bien picada, pochámos 15 minutos, y añadimos la sal, seguidamente añadimos los pimientos y el ajo, todo bien picado, pochámos todo otros 15 minutos, a continuación añadimos el tomate troceado, y lo cocinamos hasta que apenas quede agua, le añadimos el azúcar para quitar la acidez, y lo ponemos a punto de sal.*
- *Retiramos del fuego, lo pasamos todo por el chino, y lo reservamos.*



Para la carne picada : 500 gr. de carne picada, (puede ser de vacuno, o mezclada con carne de cerdo)- 1 cebolla blanca o cebolleta - 2 dientes de ajo – 2 huevos – perejil – sal – aceite de oliva - pimienta negra molida – pan rayado

Preparación :

- En un bol, mezclamos todo bien, a continuación, vamos haciendo con la mezcla bolas a gusto de cada uno, que iremos pasando por pan rayado, y reservamos en un recipiente. (ojo, no olvidar poner la carne a punto de sal).
- En una sartén, (preferiblemente de hierro fundido) echamos abundante aceite, y cuando esté bien caliente, vamos friendo las albóndigas sin olvidar darles la vuelta.
- Ponemos en la Putxera la olla con la salsa de tomate a fuego lento, y vamos añadiendo nuestras albóndigas, esperamos 10/15 minutos a que se vayan mezclando los sabores... y ya tenemos unas auténticas albóndigas con tomate al estilo de la abuela.
- Servir bien calientes

Consejos :

- Si queremos mantener caliente nuestras albóndigas, pondremos entre la Putxera y la olla la Plancha de Hierro Fundido.
- Si la carne en el momento de cocinarla la tenemos congelada, podremos meterla debajo de la Putxera, y se descongelará en pocos minutos.
- Estos guisos están más sabrosos de un día para otro, ya que los sabores se potencian más con el paso de las horas, aunque dudamos que puedas resistirte a comerlas.

La casa de la Putxera (Antonio Burgos)



** El placer de comer con tenedor.*