

Albóndigas a la jardinera

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kg de carne picada
- 1 Huevo
- 1/2 Cebolla
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- Pan rallado
- Chorruto de leche
- 2 Tazas de caldo de carne
- Pimiento verde
- Aceite de oliva
- Laurel
- 1 Taza de tomate frito
- 2 Zanahorias
- Pimiento rojo
- Cucharada de pimentón

1. Mezclar el huevo, 2 dientes de ajo, perejil, un chorruto de leche, aceite, pan rallado y sal con la carne picada hasta que quede bien adobada.
2. Freír las albóndigas pasadas por harina hasta que queden doradas.
3. Sofreír los dientes de ajo, junto con la cebolla, las zanahorias, el pimiento rojo, el pimiento verde hasta que quede bien pochado.
4. Añadir el pimentón, el tomate frito, el caldo de carne y la hoja de laurel.
5. Antes de que hierva, añadir las albóndigas fritas hasta que cuezan al punto.

