



Albóndigas con Salsa

Ingredientes:

Para las albóndigas:

Carne picada

500 gr.

Cebolla de verdeo picada

1 tallo

Zanahoria rallada fina

½ unidad

Huevo

1 unidad

Pan rallado

2 cdas.

Cebolla rallada

½ unidad

Provenzal deshidratada

4 cdas.

Fécula de maíz

1 cda.

Sal y pimienta

a gusto

Para la salsa:

Cebolla

1 unidad

Morrón rojo

1 unidad

Zanahoria rallada

1 unidad

Pimentón dulce

1 cda.

Cebolla de verdeo

1 tallo

Vino tinto

2 cdas

Procedimiento:

Mezclar y amasar muy bien la carne picada con el verdeo picado, la zanahoria fina, la cebolla rallada, la fécula, la provenzal, el huevo (previamente batido), el pan rallado y salpimentar. Formar 8 albóndigas. Salsa: cortar la cebolla y el pimiento en cubitos pequeños de $\frac{1}{2}$ centímetro. Cortar fino el verdeo, y colocarlos en la Olla MicroCheff. Agregar el pimentón, la zanahoria, salpimentar y mezclar muy bien. Agregar las albóndigas por encima y cocinar 3 minutos tapado a potencia máxima. Al finalizar revolver bien, agregar el vino, el puré de tomate, las arvejas y el orégano. Disolver bien la fécula con el agua y el azúcar, agregar a la preparación y batir fuerte. Tapar y cocinar 5 minutos a potencia máxima. Revolver y servir.

