

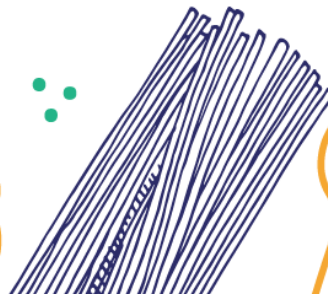
## PASTAS

# PASTA CON ALBÓNDIGAS DE VACUNO Y CORDERO



### Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla cortada muy pequeña
- ½ pimentón
- Pimienta
- Pasta
- Eneldo
- Aliños a gusto
- 300g de carne de cordero molida
- 300g de carne de vacuno molida
- 3 cucharadas de cilantro picado fino
- ½ cucharadita de comino
- 1 cucharadita de ají de color o paprika
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de cardamomo
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 200 gr de crema
- 1 yogurt natural
- 1 cucharada de concentrado de tomates
- 3 cucharadas de soya
- 2 cucharadas de salsa teriyaki
- Tomates deshidratados e hidratados
- Cilantro picado



## Preparación:

- En un sartén poner un chorro de aceite de oliva, 1 cebolla cortada muy pequeña, 1/2 pimentón cortado muy pequeño, sal, pimienta, eneldo y los Aliños que más te gusten para que quede muy sabroso.
- En un Bowl poner 300 g de carne de cordero molida ,300 g de carne de vacuno molida (puede ser con carne de cerdo o solo de vacuno). Agregar sal, pimienta, el sofrito ,3 cucharadas de cilantro picado fino, 1/2 cucharadita de comino, 1 cucharadita de ají de color o paprika , 1/2 cucharadita de canela más 1/2 cucharadita de cardamomo y 1 cucharadita de cúrcuma . Mezclar todo con la mano para unir. Formar bolitas del tamaño que quieras, ayudarte con harina en las manos, y ponerlas en un plato taparla con plástico y llevarlas al refrigerador ojalá más de media hora.
- En un sartén grande poner aceite de oliva y luego agregar las albóndigas, cocinar a fuego muy fuerte hasta dorar por todos lados. Cuando estén doradas (y crudas por dentro) , agregar 200 grs de crema más un yogur natural y 1 cucharada de concentrado de tomates (si no tienes no le pones) más 3 cucharadas de soya , 2 cucharadas de salsa Teriyaki y el agua necesaria para que la salsa quede más bien líquida.
- Paralelamente poner una olla grande con abundante agua y cuando hierva agregar sal y la pasta. Cocinar los minutos necesarios para que quede al dente (leer instrucciones) . Llevar la pasta al sartén de las albóndigas. Si es necesario agrega cucharones de agua de la cocción a la pasta.
- Terminar con tomates deshidratado, hidratados y cilantro picado.

