

PLATO DE FONDO

ALBÓNDIGAS ATOMATADAS GRATINADAS



Ingredientes:

- 600 g de carne
- 2 cebollines con lo verde incluido
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria pequeña
- Sal
- 1 cdta de ajo
- 1 cdta de cebolla
- 1 cdta de pimienta limón
- 1 cdta de ají de color
- 1 cdta de aliño completo
- Los aliños que más te gusten
- 1 cucharadita de mostaza
- Aceite de oliva
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 taza de caldo de carne o agua
- 100 g de queso crema
- 100 g de queso mantecoso o el que tengas
- Hojas de albahaca
- Pan

Preparación

- Poner en la procesadora 600 g de carne (usé posta rosada, pero puedes usar filete / posta negra / lomo liso o la que prefieras) y procesar. (Si quieres puedes usar carne molida comprada). Procesar sin llegar a hacer papilla. Ideal que queden trocitos pequeños.
- Si la carne tiene más de un 10% de grasa quedarán más sabrosas y jugosas, tú decides!!



- Procesar, por separado, 2 cebollines con lo verde incluido + 1/2 pimentón (usa de varios colores) + 1 zanahoria pequeña y agregar todo al bowl con la carne.
- Agregar 1 cucharadita sal + 1 cdta de ajo + 1 cdta de cebolla + 1 cdta de pimienta limón + 1 cdta de ají de color + 1 cdta de aliño completo + los aliños que más te gusten + 1 cucharadita de mostaza.
- Unir los ingredientes con las manos haciendo un masaje a la mezcla.
- Con las manos enharinadas hacer bolitas del tamaño de una pelota de ping-pong.
- Poner aceite de oliva en un sartén y cuando esté muy caliente agregar las bolitas de carne y dorar por todos lados. Agregar 1 taza de salsa de tomate + 1 taza de caldo de carne o agua + sal y pimienta si fuera necesario.
- Mezclar 100 g de queso crema + 100 g de queso mantecoso o el que tengas + 4 o 5 cucharadas de aceite de oliva + hojas de albahaca picada. Mezclar todo y poner de a montoncitos en la superficie.
- Llevar al horno con el calor solo por arriba para gratinar. Lo puedes servir como aperitivo con un rico pan o con lo que quieras.

