

PLATO DE FONDO

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATES



Ingredientes:

- 600 g de carne molida de vacuno
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de mostaza tipo Dijon
- Aceite de oliva
- Sal
- Harina
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 taza de salsa de tomates
- 2 tazas de agua
- Ciboulette
- Sésamo negro

Preparación

- Poner en un bowl 600 g de carne molida de vacuno con un mínimo de 10% de grasa (así quedarán más jugosas) + 1 cebolla pequeña cortada en cubos + 1/2 taza de cilantro picado + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 2 dientes de ajo picados en cubos pequeños + 1 cucharada de mostaza, tipo dijon + 3 cucharadas de aceite de oliva + sal al gusto.



- Mezclar todo con las manos, como si estuvieras masajeando la carne y cuando esté todo bien incorporado armar las bolitas del tamaño que tú prefieras.
- Poner harina en un plato y dejar las albóndigas sobre la harina, mover el plato para que queden cubiertas por todos lados.
- En un sartén grande, poner aceite de oliva y a fuego muy fuerte y cuando el aceite esté muy caliente, dorar por todos lados las albóndigas, sin esperar a que estén hechas por dentro. Retirar y reservar.
- En el mismo sartén, agregar un poco más de Aceite De Oliva + 1/2 cebolla picada en cubos muy pequeños + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de ajo y cebolla en polvo.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar 1 taza de salsa de tomates + 2 tazas de agua.
- Cocinar hasta que se evapore la mitad del agua.
- Agregar las albóndigas a la salsa y cocinar hasta que estén en el punto de cocción que más te gusten.
- Agregar 2 o 3 cucharadas de crema en forma de hilo para decorar, cibulette y sésamo negro.

