

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2020-06-30
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 46:15 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

500 gramos	carne molida
50 gramos	chorizo
200 gramos	pan rallado
2	huevos
	Sal y pimienta a gusto
1 tapón/ tapones	perejil picado
	para la salsa:
1/2	cebolla cortada en 2
1/2	pimiento rojo cortado en 2
2	ajo
60 mililitro	aceite de oliva
1 cucharada	orégano
60 mililitro	Vino blanco
300 mililitro	agua
100 gramos	salsa de tomate
2	tomates grandes cortados en 6
1 cucharadita	azúcar
	Sal y pimienta a gusto
50 gramos	queso crema
50 mililitro	crema fresca
50 gramos	tomate deshidratado

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).