

# Albóndigas rápidas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **5**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/albondigas-rapidas>

## Preparación

Mezcle en un recipiente el huevo, el ajo, el perejil, el vino, las carnes, el jamón, el pan y sal y deje reposar 1 hora. Forme las albóndigas y enharínelas, dórelas en una sartén con el aceite caliente y páselas a una cazuela. Retire el aceite de la sartén dejando sólo 3 cucharadas y sofría la cebolla, los tomates y el pimiento. Agregue una cucharada de harina y remueva; añada un vaso de agua, sazone y mezcle. Viértalo sobre las albóndigas y cueza tapado 30 minutos.

## Ingredientes

- 500 grs. Carne picada de ternera
- 500 grs. Carne de cerdo picada
- 1 cucharada/s Perejil picado
- 1 diente de Ajo picado
- 100 grs. Jamón crudo/serrano picado
- 1 Cebolla picada
- 2 Tomates duros pelados y picados
- 1 Pimiento verde
- 2 cucharada/s Vino blanco
- 1 vaso Aceite de oliva
- 2 cucharada/s Pan rallado
- 1 Huevo batido
- 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Carne, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

