



**EN SALSA**

**ALBÓNDIGAS**



**INGREDIENTES**



**1/2**

**KG**

**DE**



**PICADA**

**1**



**50 g**

**DE**



**MIGA**

**DE**



**1**



**DE**



**100**

**ML**

**DE**





ACEITE DE OLIVA



VIRGEN

EXTRA



PARA LA SALSA

2



1



2



DIENTES

DE



1



CUCHARADA

DE



1



DE



VINO



ACEITE DE OLIVA

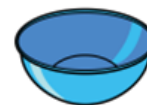
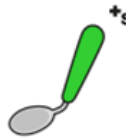


VIRGEN

EXTRA



## UTENSILIOS DE COCINA

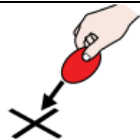
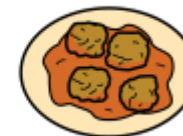


## ELABORACIÓN

PARA



LAS

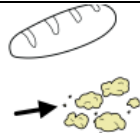


PONER

A

REMOJO

LA



MIGA DE PAN

EN

LA



PARA

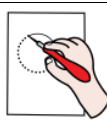


HACER

LAS



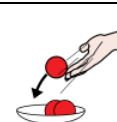
ALBÓNDIGAS



PICA

FINO

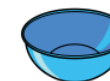
EL



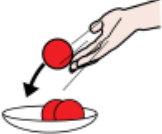


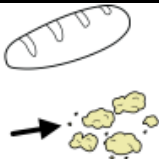





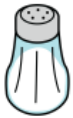

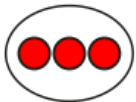








PONLO

EN

UN



BOL.

	LA		EL		,	LA		REMOJADA	EN
INCORPORA		CARNE	,				MIGA DE PAN		
LA		,	UN		DE			Y	
UNA		DE		.				BIEN.	
	PIZCA				MEZCLA	TODO			
	PEQUEÑAS	PORCIONES	DE	MASA	Y	DALES	FORMA		
COGE								REDONDEADA.	
PÁSALAS	POR		Y	FRÍELAS	EN	UNA		CON	
ABUNDANTE			DEL		Y	RESERVA.			
	ACEITE.	RETIRA		FUEGO					

**PARA**



**HACER**

**LA**

**SALSA**



**PICA**

**FINAMENTE**

**LAS**



,

**LA**



**Y**

**LOS**



**REHOGA**

**LAS**



**VERDURAS**

**EN**

**UNA**



**CON**

**UN**



**POCO**

**DE**



**HASTA**

**QUE**



**COJAN**



**COLOR.**



**SAZONA,**



**AÑADE**

**LA**



**Y**

**REHOGA**

**BREVEMENTE.**



**VIERTE**

**EL**



**VINO**

**Y,**

**SI**



**HICIERA**

**FALTA,**

**UN**



**POCO**

**DE**



**O**

**CALDO.**



**COCINA**



**DURANTE**

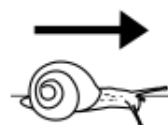
**20-25**

**MINUTOS**

**A**



**FUEGO**



**LENTO.**

**PASA**

**LAS**

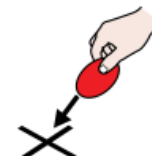


**VERDURAS**

**POR**

**EL**

**PASAPURÉS,**



**COLOCA**

**LA**

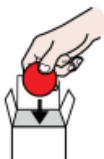
**SALSA**

**EN**

**UNA**



**E**



**INTRODUCE**

**LAS**



**+s**



COCINA

LAS



CON

LAS



VERDURAS

A



SUAVE



DURANTE

UNOS

10

MINUTOS