

ALBONDIGAS

- 3/4 KILO DE CARNE PICADA.
- 2 HUEVOS.
- 1 CUBITO STARLUX
- 1 CEBOLLA PICADA MUY MENUDA
- 2 CUCHARADAS SOPERAS DE PAN RAYADO
- HARINA
 - STARLUX CARNE
- PIMIENTA NEGRA
- 3 AJOS PICADOS
- 1 VASO DE VINO
- 1 PUÑADO DE SAL



En un bol echar la carne picada y salarla, los 2 huevos y la pimienta y mezclarlo bien, seguidamente echar las 2 cucharas soperas de pan rayado y volver a mezclarlo bien. Seguidamente coger la masa y hacer bolitas.

En una sartén con aceite echar las bolitas después de pulverizarlas con harina y escurrir la harina y freírlas más bien poco y una vez acabado echar las bolitas en una cazuela.

En la misma sartén donde se han freído las albóndigas (quitar aceite) echar la cebolla y después de 5 minutos los ajos y dejarlos al 5 hasta que estén bien doraditos, seguidamente echar medio vaso de vino y ponerlo al 9 hasta que den un hervor, bajar al 5 y tener otros 5 minutos.

Todo lo que está en la sartén echarlo en la cazuela de las albóndigas, echar un par de vasos de agua, tapar la cazuela y ponerlo al 3 durante una media hora moviendo de vez en cuando.