

Receta de Albóndigas de Ternera en Salsa de Uvas

20 Oct 2015



Buenos días a tod@s, hoy tenemos una nueva receta de una asidua seguidora, en esta ocasión nos la envía **Lucía Pérez** desde un pueblecito de la provincia de **Toledo**, nos cuenta que estas **Albóndigas con Salsa de Uvas** le gustan mucho a su familia y espera que a nosotr@s también nos gusten porque están riquísimas.

Ingredientes

- Carne de aguja de ternera picada (400grs)
- Ajos (un diente)
- Cebolla (media)
- Huevos (uno)
- Perejil (unas ramitas)
- Aceite de oliva para freír
- Harina para rebozar
- Sal
- **Para la salsa:**
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Puerro (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Zanahoria (una)
- Tomate fresco (uno)
- Uvas (100grs)

Modo de Preparación

1. Picar la cebolla, el ajo y el perejil muy finitos
2. Mezclarlo con el huevo y la carne en un bol
3. Echar un poco de sal y un poco de pimienta y mezclar bien todo, hacer bolitas con la masa del tamaño que queráis
4. Pasar las bolitas por harina y freír en bastante aceite caliente, reservarlas
5. Quitar un poco del aceite y hacer un sofrito con ajo, puerro, pimiento verde, zanahoria y tomate, todo muy picadito
6. Cuando esté todo refrito, echar unas pocas de uvas dulces y cocinar todo durante unos minutos
7. Triturar con la batidora para conseguir una salsa cremosa

8. Meter las albóndigas es la salsa y cocer a fuego suave unos diez minutos
9. Servir calientes y acompañadas de la salsa y unas uvas salteadas en un poco de aceite y sal y.....buen provecho!!!