

# Albóndigas Con Salsa de Tomate y Aceitunas

## Ingredientes:

500 gr. de carne molida sin grasa.

1 Frasco de Salsa de Tomates y Aceitunas. (sin no la encuentra utilice una salsa napolitana y ½ taza de aceitunas cortadas)

1 Tomate sin piel y sin semillas cortado en cuartos.

½ tallo de Celery (Apio) cortado en pedazos grandes.

¼ de pimentón rojo cortado en pedazos grandes.

½ cebolla larga cortado en pedazos grandes.

½ cebolla cortado en pedazos grandes.

2 dientes de ajo medianos.

1 huevo.

½ taza de pan rallado.

4 cucharadas de Aceite de Oliva.

Sal y Pimienta al gusto.

## Preparación:

Paso 1: Colocar las verduras y el huevo en el procesador de alimentos y triturarlas bien hasta que no se vean pedazos grandes.



Paso 2: Cuando las verdura estén bien picadas añadir la carne molida y volver a encender el procesar para que la carne se mezcle bien con los vegetales. Sazonar con sal y pimienta.



Paso 3: Una vez que la carne este bien mezclada, agregar el pan rallado y mezclar. Hay que tener en cuenta que queremos que las albóndigas sean suaves y húmedas, así que no es bueno que se le agregue mucho pan rallado.



Paso 4: Con la cuchara de helados (con sus manos) hacer las albóndigas y colocarla en un plato hasta que estén todas listas.



Paso 5: en una sartén grande colocar el aceite de oliva a calentar y colocar las albóndigas para que se doren.



Paso 6: Una vez doradas añadir una salsa de tomates con aceitunas u otra salsa de tomate envasada y las aceitunas. Utilizar el frasco de la salsa para añadir esa medida de agua.



Paso 7: Revolver suavemente, tapar y dejar cocinar por 30 min. Servir caliente acompañado de pasta o arroz blanco.

