



INGREDIENTES:

Para las albóndigas:

- 800 gramos de carne picada de cerdo y ternera
- 4 huevos
- picada de pan, ajo y perejil
- 1 buen chorreón de leche
- sal y pimienta
- harina, aceite de oliva

Para la salsa:

- 150 de cebolla
- Un puñado de almendras
- 100 gramos de pimiento verde, italiano
- 4 zanahorias
- 3 tomates hermosos, rojos, ó 300 gramos de tomate triturado
- sal y pimienta
- 50 gramos de aceite de oliva
- 250 ó 300 gramos de caldo ó agua

ELABORACION:

1. Poner las almendras en el vaso, y **programar 12 segundos a velocidad 6 ó 7**. Sacar y reservar.

2. Echar en el vaso trozos de pan durito, 2 ó 3 ajitos, y un poco de perejil. **picar 30 segundos, velocidad progresiva de 5 a 10.**

Sacar y reservar.

3. En un bol, batir los huevos (o también los podemos **batir, en la Thermomix 10 segundos a velocidad 3**

) En el bol, de los huevos batidos, añadirle la carne picada, la sal y la pimienta, un buen chorreón de leche, la picada de pan, ajo y perejil, mezclar todo muy bien, y empezar a hacer las albóndigas, con la ayuda de un vasito pequeño y harina.

4. Las vamos haciendo y friendo, en una sartén con aceite de oliva, y las vamos poniendo en un plato que tendremos preparado con doble papel absorbente.

5. **Salsa española:** Ponemos en el vaso de Thermomix las zanahorias peladas y a trozos, el pimiento, la cebolla, la sal, la pimienta, los tomates, los ajitos, perejil (o si tenemos ya picada del pan, ajo y perejil de la que hemos, puesto a las albóndigas le añadiremos de ahí) todas las verduras a trozos.

6. Poner también ahora el aceite, y **triturar 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**, bajar, los restos de las paredes, y de la tapa, con la espátula, y **programar 7 minutos temperatura varoma velocidad 1,**

7. Terminado este tiempo, añadirle el caldo o el agua, la almendra picada y **programarle 25 minutos mas a la misma temperatura y velocidad,**

8. Comprobar si está bien de sal, y pimientita, si es necesario, rectificar, y **poner 1 minuto mas**

para que se mezcle bien. Y ya podemos poner las albóndigas, en una cazuelita con la salsa por encima. Las podemos acompañar, con patatas fritas, o al horno, ó puré de patatas.

RIQUISIMAS.

