

## 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 agua

## PREPARACIÓN:

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 del 4 al 10.**

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

4. **Salsa española:** Ponemos en el vaso de Thermomix las zanahorias peladas y a trozos, el pimiento verde, la cebolla, la sal, 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 ) y **triturar 2**

**segundos a velocidad del 4 al 10 progresivo**

, bajar con la espátula, los restos de las paredes.

5. Echar el aceite y **programar 15 minutos temperatura varoma velocidad 1**, terminado este tiempo, añadirle el agua la almendra picada y

**programarle 10 minutos mas a la misma temperatura y velocidad,**

comprobar si está bien de sal, y pimentita, 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 patatas al horno,

**RIQUISIMAS.**



