



# Albóndigas

## INGREDIENTES

Para las albóndigas:

- 1 kg de carne molida
- 2 huevos ligeramente batidos
- 1/4 de taza de queso parmesano rallado
- 4 dientes de ajo machacados
- 1/4 de taza de pan rallado
- 1/4 de taza de perejil cortado
- Sal y pimienta recién molida
- 1 taza de aceite de oliva

Para la salsa:

- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 cebolla cortada
- 2 latas de tomates y su jugo
- 6 hojas de albahaca
- sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

Para las albóndigas, combina todos los ingredientes en un bowl menos el aceite de oliva y sazón con la sal y la pimienta. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Luego prepara bolitas de 2 a 3 cm de diámetro y fríelas hasta que estén doradas pero no cocidas del todo.

Para la salsa, calienta el aceite de oliva en un sartén mediano, agrega la cebolla y el ajo, remueve constantemente, después agrega los tomates licuados con su jugo, la sal y la pimienta. Por último agrega las albóndigas y mantén el fuego bajo, cocina hasta que se reduzca la salsa. ¡Agrega la albahaca y listo!



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)