

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE PIQUILLOS

Ingredientes

- 500g de carne picada (ternera y cerdo)
- 1 rama de perejil
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1 huevo
- 1 y ½ cebolla
- 4 dientes de ajo
- Harina
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite Arbequina Dantza 
- 1 lata Fiesta Piquillo de Lodosa Dantza 
- 1 tomate triturado Dantza 1 kg 
- 1 rama de romero fresco
- 2 hojas de albahaca
- ½ cucharadita de azúcar



Preparación

1. Ponemos la carne picada en un bol y le añadimos el huevo batido, ½ cebolla muy picadita, el pan rallado, 2 dientes de ajo picados, el perejil picado, sal y pimienta. Mezclamos muy bien para que los ingredientes se repartan.
2. Tapamos el bol y dejamos reposar en el frigorífico durante media hora como mínimo.
3. Pasado ese tiempo formamos las albóndigas dándoles forma de pelotitas y las pasamos por harina.
4. En una sartén añadimos abundante aceite arbequina Dantza, las freímos hasta que se doren ligeramente y las reservamos.
5. En una cazuela ponemos 2 cucharadas de aceite arbequina Dantza, 2 dientes de ajo laminados y una cebolla en daditos. Cocinamos a fuego medio hasta que la cebolla ablande.
6. Añadimos los piquillos de Lodosa Dantza, el romero fresco y mezclamos durante un par de minutos.
7. Agregamos el tomate triturado Dantza, una cucharadita de sal, media cucharadita de azúcar y la albahaca fresca picada. Cocinamos removiendo de vez en cuándo hasta que el tomate cambie de color y la salsa vaya espesando.
8. Retiramos y pasamos la salsa por la batidora.
9. Incorporamos las albóndigas que teníamos reservadas dentro de la cazuela y guisamos junto con la salsa 5 minutos más a fuego lento. ¡Y listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de esta receta tan succulenta de albóndigas con salsa de piquillos.