

RECETA DEL CHEF OROPEZA: Albóndigas momia

Ingredientes

- 300 gramos tallarines cocinados conforme a instrucciones del empaque
- 1 pizca sal
- 250 gramos carne molida de res
- 1/4 pieza cebolla
- 1 pieza diente de ajo
- 2 cucharadas cilantro finamente picado
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta

Ingredientes PARA LA SALSA

- 1 cucharada aceite de oliva
- 1 pieza diente de ajo
- 4 cucharada cebolla
- 3 taza puré de tomate
- 1 hoja hoja de laurel
- 1 rama tomillo
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Para las albóndigas

Mezcla en un tazón carne molida, ajo, cebolla, cilantro, sal y pimienta, integra perfectamente y forma bolas medianas para hacer unas albóndigas. Séllalas en una olla con el aceite caliente y reserva.

Para la salsa

Tira un poco más de aceite en la olla donde sellaste las albóndigas y agrega el ajo junto con la cebolla, deja que tomen un poco de color y añade el puré.

Permite que suelte a hervor y dale sabor con la hoja de laurel, tomillo, sal y pimienta. Agrega las albóndigas a la salsa, deja que terminen de cocinarse, retira de la salsa y reserva. Para servir, haz un espejo de salsa en un plato, agrega las albóndigas y encima deja caer una porción de pasta. Deja que se alcancen a ver las albóndigas, parecerán momias dentro de tu comida.