

Ingredientes para hacer Albondigas en salsa napolitana.:

- - 500 gramos de carne molida de res bola de lomo).
- - 2 ramas de cebolla larga o de verdeo.
- - 100 gramos de harina de trigo.
- - 2 tomates medianos rojos (que esten maduros)
- - 1 diente de ajo.
- - 1 cebolla cabezona blanca mediana.
- - 150 ml de pure de tomate.
- - 2 cucharadas de aceite de girasol.

Cómo hacer Albondigas en salsa napolitana.:

- Prealistar todos los ingredientes.



- En una tabla picar el tomate y la cebolla cabezona blanca en cuadros pequeños.



- En una olla honda poner a calentarla a fuego medio, adicionar las dos cucharadas de aceite de girasol.- Una vez caliente adicionar la cebolla cabezona blanca, el tomate y el ajo finamente picado.- Adicionarle sal y pimienta negra.



- Una vez se haya salteado la mezcla del paso 3, adicionar dos o tres tazas de agua y el pure de tomate con una pizca de azúcar (pues el tomate es un poco acido lo que va hacer el azúcar es que nuestra preparación no quede tan acida)



- Aparte en una taza o bolw poner la carne, con la cebolla larga o de verdeo finamente picada, sal y pimienta negra. - Mezclar.- Adicionar la harina de trigo (lo que va hacer esto es que la carne se aglutine y podamos hacer las bolas de las albóndigas).- Adicionar sal y pimienta al gusto.



- Este es el resultado que debemos tener despues de agregar la harina de trigo y todo lo demás en el paso 5.



- Formar bolas medianas.



- Adicionar las albondigas en la salsa napolitana que habiamos hecho anteriormente.- Dejar cocinar por aproximadamente 15 a 20 minutos.- Servir.



- Plato terminado.

