



Nivel de dificultad:

Difícil

Nivel Calórico:

Nivel calórico medio

Precio Aproximado:

Menos de 5 €

Ingredientes

750 g	carne picada (ternera)
6	ajos (dientes)
5	huevos (medianos)
2	cebollas
50 g	harina (de trigo)
3	tomates (maduros)
1 dl	aceite de oliva
15 g	azúcar (1 cucharada)
	azafrán (10-12 hebras)
2 g	oregano (1/2 cucharadita)

2 g	perejil (1/2 cucharadita)
2 g	pimienta negra (1/2 cucharadita)
4 g	sal (1 cucharadita)

Instrucciones

1. Pica los dientes de ajo. En un bol grande mezcla la carne de ternera picada, el ajo picado, y algo de perejil, pimienta negra y sal. Después añade los huevos y amasa bien durante 5 minutos hasta que se quede una masa homogénea blanda.
2. Pon harina en un plato y las palmas de tu mano. Da forma a las albóndigas una a una y cúbreelas con la harina.
3. Echa un buen chorro de aceite en una sartén grande y cuando esté caliente sella las albóndigas friéndolas a fuego medio-alto durante 1-2 minutos cada lado, hasta que estén doradas.
4. Retira las albóndigas de la sartén y ponlas en una bandeja o plato. Guarda la sartén con el aceite sobrante para hacer la salsa de azafrán y tomate.
5. Pica la cebolla y póchala a fuego lento con un poco de sal durante 10 minutos en la misma sartén y aceite donde se frieron las albóndigas.
6. Pela y trocea los tomates y añádelos a la sartén junto con 1 cucharada de azúcar y una pizca de sal. Cocina a fuego lento durante 8 - 10 minutos. Puedes añadir especias para la salsa de tomate como orégano o albahaca.
7. Retira del fuego la sartén y bate la salsa de tomate con la ayuda de una batidora.
8. Pon unas 10 hebras de azafrán en un mortero junto a una pizca de sal. Machaca hasta que la mezcla de sal y azafrán sea naranja.
9. Calienta medio vaso de agua y échalo al mortero. Disuelve bien el azafrán y la sal con el agua tibia.
10. En una olla o cacerola coloca las albóndigas y echa la salsa de tomate y la mezcla de agua, azafrán y sal del mortero. Cocina a fuego medio durante 15 minutos moviendo de vez en cuando la olla para que no se pegue.
11. ¡Sirve y disfruta tu receta de albóndigas en salsa de tomate y azafrán! Ver más [recetas de Tapas](#) [1].



URL de origen: <https://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/albondigas-en-salsa>

Enlaces

[1] <http://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>