



*Vitalia*

para comer como en casa

Albóndigas a la Mallorquina



## ingredientes (4 personas)

*Para la masa de albóndigas:*

*-500g de picada de cerdo (cabezada), 100g de sobrasada, 100g de bacon*

*-2 huevos, sal, pimienta negra y nuez moscada*

*Para la salsa*

*-1 cebolla, 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 400g de tomate triturado, 6 decilitros de caldo de ave, laurel*

*-guisantes extrafinos*

*Para la picada:*

*-un puñado de almendras, azafrán, orégano, pan tostado*

*Además:*

*-harina, pimienta negra, aove, alioli*

# Albóndigas a la Mallorquina



## elaboración

*1-Mezclar los ing. de la masa de albóndigas, bolear, aceitar, hornear a 220º y sacar una vez doradas.*

*2-Hacer la salsa de tomate pochando los vegetales con el laurel, añadir el tomate, evaporar su agua. Verter las albóndigas, los guisantes, mojar con el caldo y cocer a fuego suave 1h.*

*3-Terminar con la picada de almendras, azafrán, orégano y pan tostado para espesar.*

*4-Servir las albóndigas con un punto de alioli en cada una de ellas.*

Accede a [todas nuestras recetas](#):

