



ESPAGUETI CON ALBÓNDIGAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 paquete de espaguetis
- 400 g de salsa de tomate
- 4 litros de agua
- 1 hoja de laurel (para los espaguetis)
- 400 g de carne, picada
- 2 yemas de huevo
- 4 cucharadas de pan rallado
- 1 cucharada de perejil, picado
- Pimienta al gusto
- Orégano seco
- Sal al gusto
- 100 g de margarina La Villita, con sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estas albóndigas no solo quedan para chuparse los dedos, también son una comida completa y divertida para tus niños. ¡Prepáralas hoy!

Primero vamos a preparar las albóndigas.

Ponemos en un bowl grande la carne picada y añadimos encima las yemas de huevo, el perejil picado, 1 cucharada de sal fina y una pizca de pimienta. Con un tenedor aplastamos la carne mientras los demás ingredientes se mezclan, hasta formar una mezcla homogénea.

Ahora añadimos el pan rallado y volvemos a mezclar apretando bien con el tenedor hasta que se mezcle bien. Ya tenemos la masa para las albóndigas.

Ponemos a calentar 3 cucharadas de margarina. Tomamos una porción pequeña de masa y hacemos las albóndigas del tamaño que queramos, en este caso yo las hice pequeñas (de unos 3 cm de diámetro) así salen más albóndigas. Cuando la margarina esté caliente y tengamos las albóndigas preparadas empezamos a freírlas por tandas. Luego las sacamos y dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Ahora ponemos la salsa de tomate a calentar en una cacerola e incorporamos las albóndigas (para que suelten su sabor en la salsa) y una pizca de orégano seco. Dejamos que se caliente a fuego medio-bajo.

Preparemos la pasta.

Ponemos el agua a hervir para cocer la pasta. Cuando esté hirviendo añadimos tres cucharadas pequeñas de sal, la hoja de laurel y los espaguetis. Dejamos hervir hasta que la pasta esté en su punto. Una vez lista la pasta emplatamos, para después acomodar las albóndigas con su salsa por encima de los espaguetis.

¡Deliciosas!