

## ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA

### INGREDIENTES para 4 personas:

1 Kilo de carne picada (ternera y cerdo, mitad y mitad).

2 huevos.

2 cebollas o cebolletas.

4 cucharadas de pan rallado.

$\frac{1}{2}$  vaso de leche.

1 diente de ajo.

Harina. Aceite. Sal.

### Ingredientes para la salsa:

1/2 kilo de cebolla.

1 zanahoria.

2 dientes de ajo.

1 cucharada de harina.

1 vaso de vino blanco.

2 tomates.

Aceite. Sal.

### Guarnición jardinera:

100 g de guisantes crudos.

Una zanahoria en dados y cocida.

200 g de champiñones salteados.

### ELABORACIÓN:

Picamos el ajo y la cebolla, mezclamos con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal. Damos a esta masa forma de bolas con la mano, pasándolas por harina y freímos en aceite; sacamos y dejamos escurrir en papel absorbente.

Para hacer la salsa troceamos toda la verdura, sazonamos y en una cazuela con un poco de aceite dejamos a fuego lento hasta que tome color. Añadimos la harina y rehogamos, después el vino y si hace falta un poco de caldo. Dejamos que se cocine de 15 a 30 minutos a fuego lento.

Introducimos en la salsa las albóndigas, junto con la guarnición y cocemos el conjunto durante 5 o 6 minutos aproximadamente.