



## FRIKADELLER

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

### COCCIÓN

180

75

Vapor combinado 1 cuarto

Nivel del horno 2

300 ml



### INGREDIENTES:

#### *Albóndigas*

150 ml de leche

100 g de pan rallado

400 g de carne picada  
(½ cerdo, ½ vacuno)

1½ cucharadita de sal

1 cucharadita de comino

1 pizquita de pimienta blanca

1 pizquita de canela

1 pizca de menta seca

1 pizquita de cayena

1 huevo

#### *Salsa de tomate*

1 cebolla grande

2 dientes de ajo

1½ cucharadas de aceite de oliva

400 g de tomate triturado

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de azúcar

1 pizca de pimienta negra

1 cucharadita de vinagre balsámico

Tabasco

4 tomates

½ ramita de perejil

## FRIKADELLER

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Mezcla la leche con el pan rallado y déjalos reposar 10 minutos. A continuación, incorpora la carne picada, la sal, el comino, la pimienta blanca, la canela, la menta y la cayena. Agrega el huevo y mezcla bien.
- 2 Forma 12 albóndigas. Colócalas en una bandeja forrada con papel de horno. Introduce la sonda térmica en el centro de una de las albóndigas.
- 3 Cocina las albóndigas en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 180 °C hasta alcanzar una temperatura interna de 75 °C.
- 4 Mientras, pela y trocea la cebolla y el ajo, y saltea lentamente en aceite de oliva. Incorpora el tomate triturado, sal, azúcar, pimienta y vinagre, y cocina a fuego lento durante 10 minutos. Sazona con unas gotas de Tabasco.
- 5 Corta en dados los tomates enteros, pica el perejil y agrega a la salsa de tomate. Cocina a fuego lento 2 minutos más.

### Presentación

Decora con una ramita de perejil y sirve con cuscús aromatizado con hierbas.