



## ALBONDIGAS CASERAS DE LA ABUELA

En una cazuela amplia y un poco honda, ponemos aceite a calentar, y vamos friendo todas las albóndigas... Las sacamos en papel absorbente para quitarles el exceso de aceite y las reservamos.

En ese mismo aceite de freír las albóndigas, ponemos a pochar la cebolla bien picadita y la zanahoria.... Añadimos una pizca de pimentón y el 1/2 vasito de vino blanco .... dejamos reducir unos minutos.

Seguidamente añadimos un poco de agua (como un vaso más o menos) y ponemos a calentar, con un poquito de colorante alimenticio. Esto hará que la salsita tenga ese color tostado.

Nota: en este paso, podéis triturar bien las verduras, o bien dejarlas tal cual... en este caso se han triturado.

Incorporamos las albóndigas, y cubrimos con agua, pero sólo que las cubra... si es necesario más adelante, iremos añadiendo más...

Nota: Para que nos salga una salsita espesa y ligada, es mejor pecar en principio de poco agua que demasiada y nos queden caldosas....

Añadimos la 1/2 pastilla de concentrado de pollo, y sal al gusto.

Dejaremos cocer a fuego lento, aproximadamente una hora.

Nota: Hay que ir revisándolas de vez en cuando, para ponerle agua si fuera necesario.... Ojo con esto!!!

Nota: Otro truco que podemos hacer, es añadir un calabacín rallado a la carne picada, se quedarán muy jugosas las albóndigas...

Como acompañamiento, lo mejor unas patatas fritas... y claro una buena barra de pan "pá mojar"....

Son muy fáciles de hacer y con cariño y a fuego lento, quedarán realmente deliciosas....

Espero que os gusten.

Fuente: <http://www.caceroladas.com>