

Albóndigas cu chipsuri de tortilla

50—60 Min.

Ingrediente 5 Porții

= Kotányi Produkte

370 g	Chipsuri de tortilla
500 g	Carne de vită, tocată
1	Ou
1	Cățel de usturoi
40 g	Pătrunjel, proaspăt
1 lingură	Boia de ardei afumată
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe

Pentru sosul salsa

1 bucată	Ardei gras roșu
1 bucată	Ceapă, mică
3 lingură	Ulei de măsline
400 g	Roșii pasate (din conservă)
1	Ardei chili roșu
2	Frunze de cimbru proaspăt
2 lingură	Oțet de vin alb
1 linguriță	Zahăr
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe

Pregătire

1. Așază jumătate din chipsurile de tortilla în lateral ca garnitură. Lasă cealaltă jumătate în pungă și mărunțește-le în bucăți mici cu mâna.
2. Folosește o presă de usturoi pentru a zdrobi usturoiul. Toacă mărunt pătrunjelul proaspăt. Frământă bine carnea de vită tocată cu ou, usturoi, boia afumată, 2 linguri cu vârf de bucățele de tortilla, jumătate din pătrunjelul mărunțit, sare de mare și piper măcinat.
3. Preîncălzește cuptorul la 200 °C (356°F).
4. Creează biluțe din amestecul de carne folosind mâinile umezite și rulează-le în bucățele de tortilla. Așază biluțele de carne într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și lasă-le să se coacă timp de 25 de minute la 200 °C (392 °F), folosind setarea de cuptor convențional până când se rumenesc frumos.
5. Pentru a prepara salsa: Curăță ceapa de coajă și tai-o în cuburi mici. Scoate sâmburii din ardeiul gras și din ardeiul chili și taie-i în bucăți mici.
6. Încinge ulei de măsline într-o tigaie și călește ceapa până devine transparentă, apoi adaugă ardei gras și chili și continuă prăjirea.
7. Adaugă roșii pasate și frunze de cimbru și asezonează după gust cu sare de mare, piper măcinat, zahăr și oțet de vin alb. Lasă să fiarbă la foc mic timp de 15 minute.
8. Pune albondigas pe țepușe de frigărui după preferințe, decorează cu pătrunjel proaspăt, servește cu salsa și chipsuri de tortilla și savurează.