



Albóndigas cu chipsuri de tortilla

🕒 50—60 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

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

- 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 mărunț 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 sămburii 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 azonează 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 albóndigas pe țepușe de frigărui după preferințe, decorează cu pătrunjel proaspăt, servește cu salsa și chipsuri de tortilla și savurează.

