Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Albóndigas jugosas con espaguetis

3 raciones · 843 kcal

Ingredientes

- **300 g** de carne picada de cerdo y ternera
- **1** huevo
- **50 g** de pan rallado
- **20 g** de leche
- **30 g** de vino blanco
- **1¼ cucharaditas** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de perejil seco
- Sal y pimienta al gusto
- AOVE
- **1 cucharadita** de orégano seco
- **300 g** de tomate frito estilo casero
- **700 g** de agua
- **300 g** de espaguetis

Elaboración

1. Mezcla la carne con el huevo, la leche, el vino, el pan rallado, ajo, perejil, sal y pimienta.
2. Forma albóndigas con las manos ligeramente engrasadas y colócalas sobre una bandeja con papel vegetal.
3. Pulveriza un poco de AOVE por encima y hornea 20 minutos a 180°C.
4. Mientras tanto, cuece los espaguetis en abundante agua hirviendo.
5. Calienta el tomate frito junto con el orégano en una sartén.
6. Añade las albóndigas ya horneadas a la salsa.
7. Incorpora los espaguetis escurridos y mezcla todo durante un par de minutos.

POR RACIÓN — **37 g** Proteínas · **32 g** Grasas · **97 g** Hidratos · **5,9 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya