

# ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE

---

## INGREDIENTES

1 k carne picada (½ añojo ½ cerdo)  
1 ajo  
100 g leche  
Harina  
Aceite  
1 k salsa de tomate

## MODO DE HACERLO

Retirar la semilla del ajo y picarlo muy finito.

Mezclar la carne con el ajo, la leche y un chorrito de aceite.  
Salpimentar.

Hacer bolitas, pasarlas por harina y freírlas ligeramente. Pasar a la salsa de tomate ya caliente. Dejar unos 8 min que se terminen de hacer.