

*albóndigas*  
A LA CHILINDRÓN



Ingredientes para 6 personas:

24 albóndigas de pollo

700 gr de tomate frito casero

1 cebolla

1 diente de ajo

2 pimientos verdes

1 pimiento rojo

250 gr de jamón serrano

1 hoja de laurel

1 vaso de vino blanco

## Preparación:

En una cazuela freímos las albóndigas de pollo, retiramos y reservamos.

En esa misma cazuela pochamos la cebolla, el diente de ajo y los pimientos troceados "en brunoise", es decir, en daditos muy pequeños. Cuando esté pochada la verdura añadimos el jamón cortado al mismo tamaño y salteamos.

A continuación, añadimos el tomate frito casero, incorporamos de nuevo las albóndigas y cocinamos a fuego medio y tapado durante 30 minutos.

Añadimos una hoja de laurel partida por la mitad, el vaso de vino blanco y cocinamos durante otros 20 minutos.

Si puedes aguantar reserva este plato para el día siguiente, estará mucho mejor!

[Conlaszarpasenlamasa](#)

