



	Montserrat Ales
	4
	60 minutos (aprox.)

	1 Cebolla 2 Zanahorias 1 Calabacín Gui santes Harina para rebozar las albóndigas Pan rallado 1 Huevo Sal Pimienta 2 cucharadas soperas de Aceite de oliva 30gr de Mantequilla ½ Pimiento rojo 100ml de Nata Líquida para cocinar
--	--

Hola! Hoy compartimos esta receta que nos ha enviado Montserrat Ales. Se trata de unas albóndigas de verduras con salsa de pimiento rojo. Una idea estupenda para preparar unas albóndigas vegetales.

Si a ti también te apetece compartir alguno de tus platos para que quede publicado en el blog, puedes mandarnos la receta a través del formulario [Comparte tus Recetas](#).

Os dejamos con la elaboración de las albóndigas.

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la cebolla, el calabacín y las zanahorias. Trituramos con velocidad 12, 10 segundos. Abrimos, y con la espátula, bajamos los restos de las paredes del bol. Trituramos 10 segundos más.



2. Añadimos los guisantes y cambiamos la cuchilla ultrablade por el mezclador. Agregamos dos cucharadas soperas de aceite

de oliva y programamos cocción lenta P1, 130°, 15 minutos, sin tapón.



3. Finalizado el programa, rectificamos de sal y pimienta, ponemos en un bol y mezclamos con el huevo y pan rallado hasta que quede listo para hacer las albóndigas.

4. Una vez las tengamos formadas, las pasamos por harina, las freímos y las tendremos listas.

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol el pimiento y picamos durante 5 segundos.



2. Con la espátula, bajamos los restos de las paredes del bol. Quitamos la cuchilla ultrablade y ponemos en mezclador, añadimos la mantequilla y programamos cocción lenta P1, 130°, 10 minutos.



3. A continuación, añadimos la nata, sal y pimienta. Programamos cocción lenta P1, 130°, 15 minutos.



4. Finalizado el programa, quitamos el mezclador y ponemos de nuevo la cuchilla ultrablade. Trituramos hasta que la salsa nos quede fina.

