



1/1

Albóndigas con tomate

4 personas

Tiempo:



Ingredientes:

- 250 ml de agua
- 500g de albóndigas
- 120 g de cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 1 diente de ajo
- 400g de tomate triturado
- Sal
- Pimienta al gusto

Método:

Fase 1: Preparación

1. Añade el agua al bol y coloca las albóndigas en la cesta para cocinar al vapor.







Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsar el botón de vapor  y ajusta el tiempo a 18 minutos.

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Retira la cesta para cocinar al vapor y reserva las albóndigas. Desecha el agua.
2. Coloca la cuchilla ,  añade la cebolla y el ajo y pica durante 20 segundos presionando el botón  de triturar.
3. Retira la cuchilla y sustitúyela por la pala de remover. 
4. Añade el aceite y pulsa el botón olla. 
5. Añade el tomate, la sal y la pimienta y continúa cocinando durante 30 minutos.
6. Retira la cuchilla, añade las albóndigas al bol y cocina durante 5 minutos a temperatura media.
7. Puede servirse con una guarnición de arroz.