



Albóndigas al horno en salsa de tomate con queso mozzarella, albahaca fresca y arroz jazmín

Familia

Cocinando: 25 min • Listo en: 35 min

12



Carne de ternera picada



Mini queso mozzarella



Albahaca



Tomate triturado



Arroz jazmín



Comino en polvo



Tomate cherry

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua, harina.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, bol grande, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, fuente para el horno, plato hondo.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Mini queso mozzarella* 7)	75 gramos	150 gramos
Albahaca*	½ unidad	1 unidad
Tomate triturado	200 gramos	400 gramos
Arroz jazmín	150 gramos	300 gramos
Comino en polvo	½ sobre	1 sobre
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	300 ml	600 ml
Harina	2 cucharadas	4 cucharadas
Harina para las albóndigas	15 gramos	30 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	427 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2568/ 614	602/ 144
Grasas (g)	14,2	3,3
de las cuales saturadas (g)	7,4	1,7
Carbohidratos (g)	65,8	15,4
de los cuales azúcares (g)	6,0	1,4
Proteínas (g)	40,8	9,6
Sal (g)	0,8	0,2

Alérgenos

7) Leche **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en [hellofresh.es](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



Hierve el arroz

Precalienta el horno a 200°C con la opción de gratinar. Llena un cazo con el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y añade **sal** al gusto. Tápalo y llévalo a ebullición. Cuando hierva, añade el **arroz**, baja el fuego a medio-bajo y tápalo de nuevo. Deja cocinar 12 min y remueve de vez en cuando. Una vez cocinado, déjalo reposar con la tapa durante al menos 10 min. Después, remueve el **arroz** con la ayuda de un tenedor y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón.



Prepara la salsa

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **tomates cherry** por la mitad. Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p). Pon la sartén a calentar con un chorrito de **aceite** y el **ajo**, cocina durante 1-2 min. Agrega los **tomates cherry** y cocina 2-3 min. Añade la mitad del **tomate triturado** (doble para 4p) y lleva a ebullición, luego, baja a fuego medio y cocina 2 min. Añade la mitad de la **albahaca** y mezcla.



Prepara las albóndigas

En un bol grande, pon la **carne de ternera** junto con la **harina para las albóndigas** (ver cantidad en ingredientes), la mitad del **comino** (doble para 4p) y **salpimienta**. Mezcla todo bien y forma 5 **albóndigas** por persona. En un plato hondo, pon la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y enharina las **albóndigas**. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Hornea las albóndigas

Agrega la **salsa de tomates y albahaca** sobre las **albóndigas** en la fuente para el horno. Añade la mitad de las **mini mozzarellas** (doble para 4p) sobre la **salsa y albóndigas**. Hornea durante 8-10 min en el estante superior del horno, hasta que el **queso** se derrita.



Fríe las albóndigas

Pon una sartén a calentar a fuego medio con un chorrito de **aceite**. Una vez caliente, añade las **albóndigas** y fríe durante 3-4 min por lado, hasta que estén doradas. Una vez listas, retira las **albóndigas** de la sartén y colócalas en una fuente para el horno.



Emplata y disfruta

Sirve la fuente con las **albóndigas** en **salsa de tomates** y **queso mozzarella**. Reparte el **arroz** en platos hondos y sirve las **albóndigas en salsa de tomates encima**. Espolvorea la **albahaca** deshojada restante.

¡Que aproveche!