



## Una cena para el domingo

### Albóndigas de pavo de Julia

Comensales: 4 (2 docenas de albóndigas pequeñas)

Preparación: una hora, más un mínimo de 20 al fuego lento

#### ingredientes

- 4 cucharas de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla grande, picada en tacos
- 3 dientes de ajo, pelados y picado
- 2 cucharitas de hinojo
- Sal de mar
- Pimienta fresca
- 1 lata de 28 onzas de tomates enteros, liquidados en su zumo o a mano
- ½ taza de pan rallado
- Cáscara de limón
- ¼ taza de perejil cortado
- Cuchara de tomillo cortado fresco
- Cucharita de romero fresco
- 1 libra de pavo molido (carne oscura)
- 1 huevo
- 1 libra de espaguetis, hacer justo antes de servir.
- ¼ taza de hojas de albahaca

#### preparación

Calentar 2 cucharas de aceite de oliva en un horno a fuego medio. Agregar cebolla y cocinar durante ocho minutos, que sude, pero que no tenga demasiado color. Cuando esté blando, agregar el ajo y el hinojo y sazonar con sal y pimienta (aproximadamente una cucharita de sal y una cucharita de pimienta) Saltear durante 3 a 4 minutos. Quitar y conservar la mitad de la mezcla de cebolla en un bol grande. Agregar los tomates y su jugo en una olla, dejarlo a fuego lento mientras hacer las albóndigas. Echar un poco de agua a la lata para usar todo el tomate, agrega lo que sobra a la olla.

Para hacer las albóndigas, mezclar el pan rallado, la cáscara de limón, el perejil, el tomillo y el romero con la mezcla de cebolla. Agregar el pavo y el huevo a mano. Puedes formar las albóndigas al tamaño que quieras. Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén de teflón a medio-caliente. No cocinar demasiado, para que haya espacio para cocinar las albóndigas (se tarda 5 minutos). Echar las albóndigas doradas en la salsa de tomate a fuego lento, y dejar que se cocine unos 20 minutos hasta una hora y media más o menos. Prueba la salsa y echar sal y pimienta. Servir con espaguetis y albahaca.