

Albóndiga de pollo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para la Salsa

Ajo: 2 Dientes

Menta: 1 Rama

Jugo de Limón: 1 Unidad

Arvejas cocidas: 200 Gramos

Cebolla: 1 Unidad

Ralladura de limón: 1 Unidad

Vino Blanco: 100 Centímetros cúbicos

Para las albóndigas

Pechugas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Migas de pan: 200 Gramos

Perejil: Cantidad necesaria

Semillas De Hinojo : 1 Cucharada

Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar las pechugas en cubos y procesar junto a las semillas de *hinojo*, migas de pan en cubos, *huevo*, sal y pimienta hasta formar una pasta
- Agregar *perejil* picado, volver a procesar 1 minuto y con las manos húmedas dar forma a las albóndigas

Para la Salsa

- Calentar sartén con aceite de oliva y perfumar con *ajo* machacado por 1 minuto
- Agregar *cebolla* picada, rama de *menta* y cocinar hasta tiernizar
- Añadir ralladura y *jugo de limón*, las albóndigas y dorarlas por sus lados.
- Una vez doradas incorporar vino blanco, mezclar, tapar y cocinar por 10 minutos aprox (hasta cocinar pollo)

- Agregar arvejas , calentar bien y servir con arroz blanco

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondiga-de-pollo>