

Albóndiga de pollo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para la Salsa

Ajo: 2 Dientes Cebolla: 1 Unidad

Menta: 1 Rama Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad Vino Blanco: 100 Centímetros cúbicos

Arvejas cocidas: 200 Gramos

Para las albóndigas

Pechugas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas De Hinojo: 1 Cucharada

Migas de pan: 200 Gramos Huevo: 1 Unidad

Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar las pechugas en cubos y procesar junto a las semillas de *hinojo*, miga 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 dodradas 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://52.7.17.30/recetas/albondiga-de-pollo