

Albóndigas de Cordero sobre Puré Coloreado



Ingredientes

Carne de Cordero: 300 grs

Coriandro: c/n

Jengibre: c/n

Papa amarilla: 200 grs

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c

Comino: c/n

Chile Verde: 1 Unidad

Papa morada: 200 grs

Apio: 1 Unidad

Semillas de Amapola: c/n

Zanahoria: 200 grs

Preparación de la Receta

- Cocer las verduras por separado y triturarlas con un poco de agua de cocción hasta formar tres purés. Reservar en caliente
- *Aliñar* la carne con las *especias* y formar unas albóndigas, freírlas en aceite de oliva.
- Mezclar un poco los purés en el fondo de un plato y por encima poner las albóndigas recién fritas, el *apio* y el *chile* picado. Decorar con semillas de *amapola*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-cordero-sobre-pure-coloreado>