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