

Albóndigas de Pollo en Caldo



Ingredientes

Albóndigas

Aceite de vegetal: 50 mililitros

Perejil fresco: 4 Ramas

Queso Parmesano Rallado: 90 Gramos

Carne molida de pollo: 500 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Caldo

Aceite De Oliva: 50 mililitros

Arúgula: 150 Gramos

Cebolla: 1/4 unidad

Apio: 4 Ramas

Caldo De Pollo: 2 Litros

Diente de ajo: 1 unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Caldo

- *Acitronar* en aceite de olivo el *apio*, el *ajo* y la *cebolla* picados.
- Una vez acitronadas las verduras, verter el caldo de **pollo** y *sazonar* con sal.
- Tapar y cocinar por 5 minutos

Albóndigas

- Mezclar la carne molida de *pollo*, con el queso parmesano rallado, *perejil* picado y pimienta negra molida.
- Formar bolitas con la mezcla y reservar

- Posteriormente, *dorar* y sellar en aceite vegetal las bolitas de carne de *pollo*, retirarlas y reservar en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa
- Agregar al caldo caliente y cocinar por 15 minutos más.
- Finalmente, incorporar la *arúgula* a la olla

Montaje

- Servir el caldo con las albóndigas y disponer de un poco de *arúgula* fresca

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