

# Albóndigas de Pollo en Caldo



## Ingredientes

### **Albóndigas**

Aceite de vegetal: 50 miliitros

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 miliitros

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.
- Finamente, 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