

Albóndigas en Salsa de Verdura

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Calabacín: 1/2 unidad

Carne picada de ternera: 250 Gramos

Leche: c/n

Puerro: 1 unidad

Sal: c/n

Ajo en polvo: c/n

Caldo De Pollo: 500 mililitros

Cebolla: 1/2 unidad

Perejil fresco picado: c/n

Rebanada de pan de molde: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite *dorar* los puerros y la *cebolla* cortada
- Añadir el *calabacín* troceado y el caldo de *pollo*
- Dejar cocinar hasta que el *calabacín* este tierno
- Reservar la salsa aparte
- Triturar la salsa
- En un bol mezclar la carne, la *rebanada* de pan humedecida en leche, el *ajo* en polvo, sal y *perejil* picado
- Formar las albóndigas y *dorar* en la misma sartén que la salsa con muy poca grasa
- Cuando las albóndigas estén añadir la salsa reservada y cocinar 5 minutos más

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