

Paletas de Albóndigas con Teriyaki de Tamarindo



Ingredientes

Albóndigas

Aceite Vegetal: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Huevo: 1 unidad

Morrón Rojo: 1 unidad

Sal: c/n

Carne de res molida: 700 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Jengibre: 1/4 cda

Pimienta negra molida: c/n

Taza de pan molido: 1/3 Taza

Teriyaki de tamarindo

Azucar morena: 3 cdas

Tamarindo pelado: 200 Gramos

Salsa de soja: 200 miliitros

Vinagre de manzana: 10 miliitros

Preparación de la Receta

- Martajar en *molcajete* o procesador la *cebolla*, el *ajo*, el *pimiento* y el *jengibre*.
- *Sazonar* con sal y pimienta negra molida.
- Agregar el *huevo* y formar bolitas medianas.
- Freír en aceite caliente y reservar en papel absorbente.
- Disponer palitos de brocheta a cada albóndiga.

Teriyaki de tamarindo

- Remojar en un poco de agua caliente los tamarindos y reposar por 10-15 minutos.
- *Hervir* la salsa soya, el *vinagre de manzana* y el azúcar morena.
- Agregar los tamarindos, dejar cocinar hasta reducir y colar.

Armado

- Servir las albóndigas calientes pinchadas con los palos y bañar al gusto con el teriyaki.
- Acompañar con bastones de verduras frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paletas-de-albondigas-con-teriyaki-de-tamarindo>