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