

Picada especial con albóndigas de cordero y chips de mandioca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albóndigas

Sal: A gusto

Ajo picado: 2 Dientes

Yema: 1 Unidad

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Carne de cordero picada: 1/2 k

Cebolla rallada: 1 Unidad

Hierbas picadas: A gusto

Pasta de aguacate

Pimiento rojo: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: Unas gotas

Paltas: 2 Unidades

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Tabla

Gruyere: 250 g

Queso Fontina: 250 g

Queso Camembert: 250 g

Jamón crudo: 300 g

Salamín ahumado: 300 g

Bondiola: 300 g

Preparación de la Receta

Tabla

- Corte los quesos y fiambres en trozos pequeños.

Pasta de aguacate

- Pele y pise la *palta*.
- Pique el *pimiento* y la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un bowl la *palta* junto con la *cebolla* de verdeo y el *pimiento*.
- Condimente con sal y pimienta, añada una gotas de salsa tabasco y *jugo* de *limón*.

Albóndigas

- Coloque en un bow la carne de **cordero** junto con la *cebolla*, las hiervas, los ajos, la yema, 1 cucharada de pan rayado y condimente con sal
- Mezcle.
- Tome pequeñas porciones con las manos y arme las albóndigas, pase por pan rallado y fría en aceite bien caliente.
- Retire y escurra en papel absorbente.

Presentación

- Coloque los quesos y fiambres en una tabla y sirva.
- Acompañe la pasta de *aguacate* chips de *mandioca*.
- Pinche las albóndigas con palillos y sirva en un plato.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picada-especial-con-albondigas-de-cordero-y-chips-de-mandioca>