Picada especial con albóndigas de cordero y chips de madioca



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
Jamòn 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-madioca