ALBÓNDIGAS CON TOQUE DE PATÉ

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Solo hay que ver la foto para saber como estaban de deliciosas

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de carne picada de ternera
- 200 gr de carne picada de cerdo
- 3 cucharadas de paté de cerdo
- 1 pan de molde
- 1/2 vaso de leche desnatada
- Harina
- Pan rallado
- 1 huevo
- Ajo en polvo
- Orégano
- Pimienta
- Pimiento verde
- Chorizo de pavo
- Cebolla
- Sal
- Agua

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se mezcla en un bol los 2 tipos de carne picada y el paté, el huevo, la pimienta, orégano el ajo, la sal y la pimienta. Empapar el pan de molde en leche escurrirlo y echarlo a la mezcla, yo eche pan rallado porque me queda blanda y lo echo hasta que esta a mi gusto. Echamos harina en un plato, nos manchamos las manos y vamos haciendo bolas, las ponemos en un plato cuando estén todas echas las freímos. Mientras se fríen hacemos las salsa, picamos la cebolla, el pimiento verde y el chorizo de pavo. Cuando estén echos echamos

1 cucharada de harina, lo mezclamos todo bien, echamos el agua y la sal, tiene que cubrir casi las albóndigas. No tiene que quedar espesa la salsa ni tampoco muy liquida.