

ALBÓNDIGAS DE CARNE

DIFICULTAD: ●●● Media

REQUIERE AYUDA:  Sí

PORCIONES: 



INGREDIENTES

- 4 ajos molidos
- 1/2 cebolla blanca picada en cubitos
- 1/2 tza de leche fresca
- 1 huevo
- 3/4 tza de pan molido
- 1/2 tza de queso parmesano
- 1/2 tza de perejil fresco picado
- 300 g de cerdo molido (preferible utilizar brazuelo o pierna)
- 500 g de bistec de res molido
- Sal y pimienta al gusto

169



PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón grande, agregar todos los ingredientes y mezclarlo todo.
- 2 Una vez bien mezclado, hacer bolitas del tamaño deseado.
- 3 ¡Las albóndigas se pueden freír u hornear y lo puedes complementar con lo que gustes!

(Si se desea cocinar las albóndigas al horno, poner papel para hornear sobre una lata o bandeja para horno y hornearlos por 30 minutos a 300°F)