Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Albóndigas en salsa de almendras y cebolla

4 raciones 406 kcal

Ingredientes

- **500gr** de pechuga de pollo de corral picada
- **2** cebollas
- **1** puerro
- **1 cucharada** de ajo-perejil picado
- **4**-5 dientes de ajo
- **3 cucharadas** de pan rallado
- **1** huevo
- **80gr** de almendras crudas
- **1** chorrito de vino blanco
- **250**-300ml de caldo de pollo o puchero
- Aove
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. En un bol ponemos la carne, el ajo-perejil, el pan rallado, el huevo, sal, pimienta y mezclamos todo muy bien.
2. Tapamos y dejamos reposar 1 horita.
3. Una vez haya reposado la carne, ponemos un chorrito de vino blanco en un bol, nos vamos mojando las manos en el vino y vamos haciendo las albóndigas.
4. En una cacerola profunda ponemos un chorrito de aove a fuego medio y vamos sellando las albóndigas, una vez tengamos todas, reservamos.
5. Pelamos y cortamos las cebollas, los ajos, el puerro y añadimos todo a la cacerola donde doramos las albóndigas, pochamos a fuego medio con una pizca de sal.
6. Cuando tengamos todo pochado, agregamos las almendras y doramos, a continuación ponemos el vino blanco sobrante y dejamos que reduzca, añadimos el caldo de pollo y trituramos todo hasta obtener nuestra salsa.
7. Agregamos las albóndigas a la salsa y cocinamos a fuego lento unos 8-10 min.
8. Servimos caliente.

RECOMENDACIONES

Podemos acompañar las albóndigas con unas patatas fritas

POR RACIÓN	37 g Proteínas	19 g Grasas	23 g Hidratos	4,8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya