Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Albóndigas en salsa de almendras

12 raciones · 470 kcal

Ingredientes

- **1,5kg** de carne picada de pollo y cerdo
- **1 Cucharada** de ajo-perejil
- **6 Cucharadas** de pan rallado
- **3** Huevos
- **2 Cucharaditas** de sal
- **1kg** de cebollas en dados
- **1 Cabeza** de dientes de ajos laminados
- **200gr** de almendras crudas sin piel
- Aove
- **150ml** de vino blanco
- **1L** de agua
- **1** Pellizco de hebras de azafrán
- **1** Pellizco de pimienta molida
- **2 Hojas** de laurel
- **150gr** de pan frito

Elaboración

1. En un bol grande vertimos la carne, agregamos los huevos, pan rallado, sal, ajo-perejil, mezclamos bien con las manos y mojándonos las manos en un poquito de vino blanco formamos las bolitas.
2. Ponemos un chorrito de aove en la cacerola y a fuego medio-alto vamos sellando las albóndigas, las retiramos y reservamos.
3. En la misma cacerola ponemos la cebolla, el ajo, un poco de sal y pochamos.
4. Incorporamos las almendras, doramos un poquito, añadimos el laurel, vino blanco, pimienta molida, sal, y cuando reduzca agregamos azafrán, agua y cocinamos unos 10 min más.
5. Trituramos todo para hacer la salsa añadiéndole el pan frito.
6. Vertimos las albóndigas, la salsa, cocinamos a fuego medio unos 15 min. y ya estarían listas para disfrutar.

POR RACIÓN	31 g Proteínas	29 g Grasas	22 g Hidratos	3,7 g Fibra

Hecho con CookNest