MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Albóndigas en salsa de zanahoria

4 raciones

Ingredientes

- Carne picada de pollo
- Huevo
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Perejil
- Pan rallado
- Laurel
- Aove
- Cebolla
- Ajo
- Zanahorias
- Tomate
- Caldo de verduras
- Patatas

Elaboración

1. Condimentamos la carne picada con las especias, un huevo y mezclamos bien hasta integrar todo
2. Nos ponemos aceite en las manos y damos forma de bolita (el tamaño al gusto) a las albóndigas, mientras calentamos aove en una sartén
3. Marcamos bien las albóndigas y reservamos en un plato
4. En la misma sartén rehogamos todas las verduras; cuando cambien de color incorporamos el caldo y dejamos que hierva unos minutos
5. Añadimos las verduras a un vaso triturador junto con un poco de sal y trituramos hasta tener una salsa
6. Incorporamos la salsa a la sartén junto con las albóndigas para que se terminen de hacer en el interior; aquí es momento de rectificar de sal la salsa de zanahoria
7. Hacemos unas patatas a lo salvaje en la airfryer
8. Servimos todo junto, añadimos un toque de perejil picado y disfrutamos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy