

# ALBÓNDIGAS CON TOQUE DE PATÉ



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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 frien 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 líquida.*