

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 diente ajo
- 1 rama de perejil
- 1 trozo de cebolla
- 1 de trozo pimiento rojo
- 600 g carne de pollo picada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 yogurt natural
- 2 ramas de menta muy picada

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar: ajo, perejil, cebolla y pimiento rojo. Disponer la carne de pollo en un bol amplio, salpimentar y mezclar con las verduras anteriores. Precalear el horno a 200°. Hacer bolitas con la carne picada y disponer sobre una bandeja de horno. Regar con el aceite de oliva y hornear hasta que estén ligeramente doradas y hechas por dentro. Retirar del horno y reservar al calor. Mezclar la salsa de soja con el yogurt y la menta muy picada, salpimentar y reservar. Servir las albóndigas de pollo acompañadas de la salsa de yogurt.