

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Carlos Santana



**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. Precalentar 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.