Albóndigas de sésamo y amapola

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 kilo de Carne pícada de ternera
- 2 cucharadas soperas de Levadura de cerveza
- 2 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 1 Huevo
- Semillas de sésamo
- Semillas de amapola
- Una pizca de Sal
- 1 cucharadita de Tomillo
- Una pizca de Pimienta Molida

Preparación:

Paso 1

En un bol echamos todos los ingredientes y removemos hasta que se mezclen bien, menos las semillas.

Paso 2

Precalentamos el horno a 180 grados.

Paso 3

Ponemos en la bandeja del horno una lámina de silicona o de papel vegetal. Preparamos las albóndigas y cubrimos con las semillas.

Paso 4

Las ponemos en el horno durante 20 minutos aprox. dependiendo de nuestro horno. Si las queremos más tostadas las dejaremos el tiempo que deseemos. Se pueden acompañar con diferentes salsas. Servir.