ALBÓNDIGAS EN SALSA DE LIMÓN Y KETCHUP

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

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



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Acompañe las albóndigas con un puré de patatas al queso y ajo. Hacéis el puré como siempre y al batirlo le echais queso rallado y ajo en polvo muy rico.

Ingredientes para 2 personas :

- 200gr de carne picada mezcla de ternera y cerdo,
- 1 pan de molde,
- 1/2 vaso leche,
- harina
- pan rallado
- 1 huevo
- ajo en polvo
- oregano
- pimienta
- Cebolla,
- ketchup
- limón y perejil.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Mezclar en un bol la carne, el huevo, el ajo, orégano, sal y pimienta. Empapar el pan de molde en la leche, escurrirlo y echarlo en la carne. Yo añadí pan rallado porque me quedo blanda. Se echa harina en un plato, nos manchamos las manos con la harina y vamos haciendo bolas con la masa, las vamos poniendo en un plato. Cuando tenemos todas echas las freímos, mientras se fríen hacemos la salsa en una cazuela de pone un poco de aceite se echa cebolla cortada pequeña cuando este dorada echar 2 cucharaditas de harina, 1/2 vaso de agua, perejil, ajo, 2 cucharaditas de ketchup y el zumo de 1/2 limón. Cuando este todo bien echo se echan las albondigas para que cojan el sabor de la salsa.