

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE LIMÓN Y KETCHUP



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



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. Hac is 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 a ad  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 fre mos, mientras se fri n 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 albóndigas para que cojan el sabor de la salsa.

