Albóndigas de pollo

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela

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 200º. 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 yogur.