

Albóndigas de ave con salsón picantón



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Acompáñalas con tallarines y gánate un plato único completo.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g. de carne picada de ave
- 3 cebollas
- 1 ajo
- 2 huevos
- 80 g. de pan rallado
- 400 g. de tomate frito
- 100 ml. de aceite de oliva
- 1 chile rojo
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de perejil
- 3 cucharadas de vino blanco

Preparación:

Paso 1

Picamos 2 cebolla finamente y las ponemos en un bol con la carne picada, un huevo y la yema del otro, una cucharada de salsa de soja y otra de pan rallado. Removemos y tapamos con papel film. ¡Al frigo! Hacemos las bolitas y las vamos friendo por tandas en aceite muy caliente. Salteamos la otra cebolla picada en una sartén con aceite hasta que coja color. Añadimos el tomate frito, el azúcar, la sal, el jengibre y el ajo picado. Añadimos 100 ml. de agua y dejamos a fuego bajo hasta que espese un poco. Servimos las albóndigas acompañadas del salsón picantón.