ALBONDIGAS DE POLLO CON CHAMPIÑONES

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
CON LA MASA DE LAS ALBONDIGAS PUEDES HACER UNAS HAMBURGUESAS Y SERVILAS CON ENSALADA,

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR de PECHUGA DE POLLO
- 300 GR de CHCAMPIÑONES
- 1 CEBOLLA
- 1 HUEVO
- 500 ML de SALSA DE TOMATE
- 1 HOJA de LAUREL
- 1 RAMITA de PEREJIL
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 100 GR de PAN RALLADO
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

LIMPIA LOS CHAMPIÑONES, LAVALOS Y PICA LA MITAD , PELA LA CEBOLLA Y PICALA , SOFRIELACON 2 CUCHARADAS DE ACEITE 10 MINUTOS AGREGA LOS CHAMPIÑONES PICADOS Y CUECE 5 MINUTOS,

Paso 2

MEZCLA LA CAENE CON EL SOFRITO DE CEBOLLA, EL HUEVO BATIDO, EL PEREJIL LAVADO, Y PICADO EL PAN RALLADO Y SAL , VE COGIENDO PEQUEÑAS PORCIONES DALES FORMA REDONDEADA Y PINCELALAS CON UN POCO DE ACEITE,

Paso 3

PONLAS EN LA PLACA FORRADA CON PAPEL DE HORNO CUECELAS A 200º 15 MINUTOS DALES LA VUELTA A LA MITAD DE LA COCCION SOFRIE EL RESTO DE CHAMPIÑONES CON 2 CUCHARADAS DE ACEITE 2 MINUTOS AGREGAEL TOMATE Y EL LAUREL LAVADO DEJA REDUCIR 5 MINUTOS INCORPORA LAS ALBONDIGAS, CUECE 5 MINUTOS MAS Y SIRVELAS CON LOS CHAMPIÑONES