

Albóndigas al aroma de queso viejo



Ingredientes:

500 gr	Carne picada de cerdo, pavo, pollo, ternera ...
	Perejil picado
0.5	Zumo de limón
	Sal
	Pimienta negra molida
1	Huevos
	Pan rallado
100 gr	Queso viejo de oveja
	Aceite oliva para freír

Elaboración:

Poner la carne picada en un bol. Añadirle el perejil picado, el zumo del limón, la sal y la pimienta negra molida remover todo. Añadir el huevo y un poco de pan rallado ligar todo muy bien.

Coger montoncitos de carne e introducir en ellos trozos de queso viejo ligar bien para que queden dentro de la carne.



Albóndigas al aroma de queso viejo

Mavillum
Mans Vives de Llum

Mojar las albóndigas en huevo batido, y pasar por pan rallado. Freír en aceite caliente.

Mavillum
Miguel Pujadas