

Albóndigas al aroma de queso viejo



Ingredientes:

Carne picada de cerdo, pavo, pollo, ternera ...
Perejil picado
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 Lum*

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

*Mavillum
Mans Vives de Lum*