

Brochetas de albóndigas de calabacín

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Madoka

INGREDIENTES

0	
400 gr	Carne — de salchicha
12 loncha/s	Bacon
2	Calabacines
2 cucharada/s	Mostaza
1	Huevos
1 cucharada/s	Pan — rallado
	Harina repostería
	Aceite oliva
	Sal

ELABORACIÓN

Poner la carne de salchicha en un cuenco, agregar el huevo entero y una cucharada de pan rallado y con un tenedor, trabajarlo hasta obtener un compuesto homogéneo.

Dejar reposar unos minutos y formar 12 bolitas de carne.

Rebozar las albóndigas en harina y freírlas en abundante aceite caliente, a fuego medio, hasta que estén doradas.

Extender las lonchas de bacon y untar su interior con mostaza.

Colocar en el extremo de cada una de ellas una albóndiga y envolverlas sobre sí mismas, aprisionando la la bolita de carne para que no sobresalga al cocer.

Lavar los calabacines, cortarlos en 16 dados grandes y los sazonamos con un poco de sal.

Montar las brochetas alternando las albóndigas envueltas en bacon y los dados de calabacín.

Regarlas con un chorro de aceite de oliva.

Cocer las brochetas en la parrilla durante 15 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando, hasta que el bacon esté dorado y crujiente.

Servir.