

Albóndigas al aroma de queso viejo

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
500 gr	Carne picada — de cerdo, pavo, pollo, ternera ...
	Perejil — picado
0,50	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. Mojar las albóndigas en huevo batido, y pasar por pan rallado.

Freír en aceite caliente.