

Albóndigas al aroma de queso viejo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.