

Albóndigas de pollo



Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/albondigas-de-pollo>

Preparación

Poner el horno a precalentar a 180°C. Colocar en el vaso de una batidora las pechugas de pollo, y triturarlas hasta que queden hechas una pasta. Poner la carne en un recipiente, y reservar. En una sartén poner dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Dejar que se caliente, picar la cebolla y el ajo y rehogar hasta que la cebolla esté translúcida. Una vez que los tenemos listos, dejarlos en un recipiente para que se enfríen. Una vez que la cebolla y el ajo se han enfriado añadir en el recipiente la sal, las especias y mezclar todo. Agregar el huevo y seguir mezclando con la carne y el pan rallado. Hacer bolas y colocar cada una de las bolitas sobre la bandeja para hornear. Dejar que las albóndigas se hagan durante 20 minutos a 180°C. Acompañarlas con una rica ensalada. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- ✓ 500 gramo/s Pechuga de pollo
- ✓ 1/4 cucharadita/s Tomillo
- ✓ 1/4 cucharadita/s Orégano
- ✓ 1/4 cucharadita/s Romero
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 Cebolla mediana
- ✓ 2 diente/s Ajo
- ✓ 2 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 1 taza/s Pan rallado

Categorías

Un día normal, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal