

# Albóndigas Lindström



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/albondigas-lindstrom>

## Preparación

Mezcle la carne con las yemas, Worcestershire, cebolla finamente picada, sal y pimienta.

Trabajaremos alcaparras, remolachas (yo usé remolachas en escabeche con repollo, así que las albóndigas de las fotos son más claras, de lo contrario estarían más rojas) y cebolletas. Si la mezcla es espesa, diluya con crema. Fría en aceite.

### ▣ **Tip para la receta**

En la revista donde se dio la receta, supe que Lindström era un fabricante sueco y, hasta el día de hoy, las albóndigas siguen formando parte de la mesa smörgasbord. A veces se sirven con un huevo frito.

## Ingredientes

- 4 unidad/es Yema de huevo
- 1 unidad/es Cebolla
- 500 gramo/s Carne de buey
- 2 cucharada/s Alcaparras picadas
- 1 cucharada/s Salsa Worcester
- 2 cucharada/s Cebollino
- 3 cucharada/s Crema de leche para montar
- 4 cucharada/s Remolacha en lata (picada)
- 1 poco Aceite de girasol (para freír)

## Categorías

Sueca, Todo el año, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia

