

Albondiguitas con cilantro



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 7min
Tiempo total: 22min , Número de porciones: 24

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/albondiguitas-con-cilantro>

Preparación

Mezcle el pan rallado y la leche en un tazón pequeño; remoje por 10 minutos. En un tazón grande, combine el pavo, la cebolla, el cilantro, el ajo, el huevo, el comino, el pimentón, la sal y la pimienta. Agregue la mezcla de pan rallado y mezclar hasta que se mezclen, forme bolitas de 5 cm. de diámetro. Calentar el aceite de una sartén antiadherente a fuego medio-alto. Disponer las albóndigas en la sartén y cocinar hasta que se dore por todos los lados y estén bien cocidos, 7-10 minutos.

Ingredientes

- 1/3 taza/s Pan rallado
- 1/2 taza/s Leche
- 500 gramo/s Pechito de pavo procesado
- 1/2 taza/s Cebolla Verdeo picada
- 1/3 taza/s Cilantro
- 2 diente/s Ajo prensados
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Comino
- 1 cucharadita/s Pimentón molido
- 1 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Pimienta
- 1 cucharadita/s Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Plato Principal

