

Ratoncitos de carne picada



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ratoncitos-de-carne-picada>

Preparación

Preparar la carne picada en un bol. Añadir el medio vaso de vino blanco, el huevo, la sal, la pimienta y el pan rallado. Mezclar todo hasta conseguir una masa compacta. Hacer pequeñas bolas alargadas como si fueran croquetas con la carne picada, y poner una sartén con aceite. Freír las bolitas de carne picada como lo hace normalmente, y después cuando estén hechas, para quitar el sobrante de aceite, ponerlas sobre un papel absorbente. Para decorar el ratoncito, hacer unos pequeños cortes en la zona de las orejas e introducir dos finas rodajas de zanahoria. Para los ojos, poner unos clavos aromáticos. ¡Disfrute con los niños! Fuente: <http://www.recetin.com/>



Ingredientes

- ✓ 500 gramo/s Carne picada de ternera
- ✓ 1/2 vaso/s Vino blanco
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Pan rallado
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 1 cantidad mínima Clavo de olor
- ✓ 1 Zanahoria cortada en rodajas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Plato Principal