



ÁLBONDIGAS AL LIMÓN


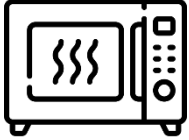






Ingredientes

(Para 4 personas)

					
500 gramos Carne picada de pavo	1 huevo	1 pastilla de caldo	1 limón	1 taza de harina	5 cucharadas de pan rallado
					
1 cucharada de mantequilla	Perejil (6 hojas)				

Utensilios

					
Vaso	Microondas	Exprimidor	Bol para microondas	Cuenco	Bandeja



Elaboración

- 1- Pon la carne picada en un cuenco.
- 2- Casca un huevo en el bol de la carne.
- 3- Añade perejil y el pan rallado en el cuenco.
- 4- Rompe la pastilla de caldo con los dedos.
- 5- Añade la pastilla rota en el cuenco.
- 6- Mezcla los ingredientes del cuenco con una cuchara.
- 7- Haz bolas con la mezcla para formar las albóndigas.
- 8- Reboza las albóndigas con harina.
- 9- Pon las albóndigas rebozadas en un plato.
- 10- Parte el limón con un cuchillo.
- 11- Exprime el zumo del limón con el exprimidor.
- 12- Echa el zumo de limón en un bol para microondas.
- 13- Echa un vaso de agua al zumo de limón.
- 14- Añade la mantequilla al bol.
- 15- Calienta la salsa en el microondas 2 minutos a máxima potencia.
- 16- Pon las albóndigas en el bol de la salsa.
- 17- Mete las albóndigas en el microondas 10 minutos.
- 18- Coloca las albóndigas en una bandeja y decora con unas hojas de romero.

"Escanea para verlo, y ¡a disfrutar!"

