



Mini albóndigas agridulces

Categoría: Entrada, Pollo, Carne de res

Dale un giro a la comida de tu familia preparando unas ricas mini albóndigas.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Vinagre de manzana La Costeña®
- 4 cdas de Salsa negra La Costeña®
- 12 cdas de Salsa Catsup La Costeña®
- 150 g de Carne molida de pollo
- 150 g de Carne molida de res
- 1 pieza de Huevo
- 4 cdas de Pan molido
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 dientes de Ajo picado
- 2 cdas de Perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Aceite
- 3 cdas de Azúcar mascabado
- 1 cda de Ajonjolí tostado
- 1 cda de Perejil picado



Preparación

1. Mezcla la carne molida de pollo, la carne molida de res, el huevo, el pan molido, la cebolla picada, el ajo picado, el perejil picado y sazona con la sal y la pimienta.
2. Forma albóndigas de 15 g y fríe en aceite caliente hasta que estén doradas. Reserva.
3. Mezcla el Vinagre de manzana La Costeña®, la Salsa Catsup La Costeña®, Salsa negra La Costeña®, el azúcar mascabado y la pimienta. Reserva.
4. Calienta otro poco de aceite y vierte la salsa anterior. Incorpora las albóndigas y mezcla con la salsa hasta cubrir las por completo.
5. Sirve y espolvorea con ajonjolí y perejil picado.