

Receta de Albóndigas de Pollo con Salsa de Soja y Champiñones

24 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este martes os dejo una exquisita receta que hará las delicias de tod@s, incluídos los más pequeños de la casa, se trata de unas ricas albóndigas de pollo en salsa que acompañadas de champiñones resulta un plato muy especial.

Ingredientes

- Carne picada de pollo (500grs)
- Huevos (dos)
- Sal
- Pimienta
- Miga de pan remojada en leche (sobre 15grs)
- Champiñones (medio kg)
- Cebolla (una)
- Harina
- Aceite de oliva
- Salsa de tomate (un vaso)
- Vino blanco (un vaso)

Modo de Preparación

1. En un bol mezclar la carne con los huevos batidos, un poco de sal, pimienta y la miga de pan mojada en leche, mezclar bien todo
2. Formar las albóndigas a vuestro gusto
3. Pasarlas por harina y freírlas en aceite caliente
4. En una cacerola, refreír la cebolla bien picadita y añadir la salsa de tomate
5. Añadir las albóndigas ya fritas y remover
6. Echar el vino blanco y los champiñones laminados, dejar cocer a fuego suave una media hora
7. Antes de retirarlas del fuego ponerle un buen chorro de salsa de soja y dejar unos minutos más
8. Servir calientes y acompañadas de unas patatas fritas y....buen provecho!!!