

## Receta de Albóndigas Caseras de Pavo y Pollo

20 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estas ricas albóndigas caseras de pavo y pollo, las preparé ayer en casa y mi familia quedó encantada, pues resultan exquisitas y seguro que a vosotr@s os quedarán tan ricas como estas que yo preparé.

### Ingredientes

- Carne picada de pavo y pollo mezclada (medio kg de cada)
- Ajos
- Perejil
- Huevos (cuatro)
- Sal
- Vino tinto o blanco (un vasito)
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Harina
- Pimentón
- Levadura (medio sobre)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Guisantes (un bote pequeño)
- Pastilla avecrem (una)
- Huevos cocidos (dos)

### Modo de Preparación

1. En un bol, batir los huevos, añadir la carne y mezclar bien
2. Ponerle un poco de sal, tres o cuatro ajos muy picaditos y perejil picado, mezclar bien todo y echar un poquito de vino tinto o blanco, volver a mezclar y echar medio sobre de levadura y pan rallado, remover hasta que esté bien mezclado y quede una masa compacta
3. Formar las albóndigas y pasarlas por harina, freír en abundante aceite de oliva caliente y reservarlas
4. En una cacerola poner un poquito de aceite de oliva y pochar la cebolla troceadita, el pimiento rojo también picado y tres o cuatro ajos y perejil picado
5. Cuando esté todo bien refrito, poner un poquito de pimentón, echar un poquito de harina y luego un vasito de vino, remover bien y añadir agua suficiente para tapar las albóndigas, echar el bote de guisantes con su caldo y los huevos cocidos y picados

## **Albóndigas Caseras de Pavo y Pollo**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

6. Meter las albóndigas en la salsa preparada y dejar cocer un rato hasta que estén blanditas
  7. Servir acompañadas de unas patatas fritas o una ensalada y.....buen provecho!!!
-