

Receta de Albóndigas De Pan Y Pollo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica que hacía mi abuela, y a todos nos encantaba, además resulta muy económica y apropiada para estos tiempos de crisis, espero que os gusten estas Albóndigas de pan y Pollo.

Ingredientes

- Una barra de pan del día anterior picada (también puede ser pan rallado)
- Pechuga de pollo en filetes (dos o tres) picaditos
- Huevos batidos (cuatro o cinco)
- Ajos (dos o tres dientes) picados muy finitos
- Perejil picado
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. En un bol, batir los huevos y añadir el pan molido, los ajos y el perejil
2. Picar los filetes de pollo bien picaditos (mejor si los compráis ya picados) y añadirlos a la mezcla con un poco de sal y pimienta al gusto
3. Mezclar todo bien hasta que quede una masa manejable
4. Si nos queda blanda añadir un poco más de pan, y si está un poco dura, añadir más huevo
5. Humedecer las manos y hacer bolitas que iréis poniendo en un plato
6. En una sartén con abundante aceite de oliva y muy caliente, freír las bolitas hasta que estén bien doradas
7. Podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada