

## ALBÓNDIGAS DE POLLO AL PESTO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen aprox. 18 albóndigas



### Ingredientes

- 1 libra de carne molida de pollo
- 1 cebolla roja pequeña o 1 chalota, picada
- ½ taza pan rallado
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- ¼ taza de pesto de albahaca fresco o comprado
- 1 huevo
- 1/4 cucharadita de sal

### Instrucciones

1. Precalentar el horno a 400 C (200 C), cubre una bandeja para hornear con papel para hornear y dejar aparte.
2. En un recipiente mediano agregar el pollo molido, la cebolla, el pan rallado, el queso parmesano, el pesto, el huevo y la sal, con una espátula o con las manos, mezcla hasta que todo esté bien incorporado.
3. Enrolla la mezcla en bolas de aproximadamente 1 ½ pulgadas de diámetro y ve colocándolas en la bandeja para hornear que tenías preparada.
4. Coloca en el horno y hornea durante 20-25 minutos, retira del horno y sirve con tu pasta favorita o verduras al vapor. Disfrutalas.