

ALBÓNDIGAS DE CHIMICHURRI

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 48 albóndigas



Instrucciones:

Para hacer las albóndigas

- 1 libra de carne molida de res (sin grasa)
- ½ libra de carne molida de cerdo
- ½ taza de miga de pan
- 2 cebollas chalotas pequeñas, picadas
- 3 dientes de ajo picados
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 huevo

Para hacer el chimichurri:

- ½ taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- ½ taza de cilantro, picado
- ½ taza de perejil hoja plana, picado
- ½ cebolla morada, picado
- 4 dientes de ajo, triturados
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharada de hierbas italianas secas

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 400 F (205 C) y preparar una bandeja grande para hornear forrandola con papel para hornear, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, agrega la carne molida de cerdo, la carne molida de res, el pan rallado, las cebollas, el ajo, la sal, la pimienta negra y el huevo, mezclar todo bien.
3. Formar las albóndigas en bolitas pequeñas de 1 pulgada e ir colocándolas en el molde que tenías listo, hornear por 30 minutos.
4. En un recipiente mediano, agrega todos los ingredientes del chimichurri, mezcla bien y déjalo reposar mientras las albóndigas están listas.

5. Para armar, vierte aproximadamente la mitad del chimichurri en el fondo de una recipiente para servir y luego transfiere las albóndigas al recipiente y cubre las albóndigas con el chimichurri restante.

Notas:

*Si no eres fanática del perejil puedes sustituirlo por cilantro y viceversa.

*Refrigera las sobras en un recipiente hermético hasta por 3 o 4 días.

*Estas albóndigas se pueden hacer con cualquier tipo de carne molida que prefieras. Puedes usar o solo carne de res o solo carne de cerdo, según tu preferencia.

www.unapizcadeluna.com