

## ALBÓNDIGAS DE POLLO AL HORNO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 30 albóndigas



### Ingredientes:

- 1 libra de carne de pollo molida
- 1 huevo
- ½ taza de pan rallado panko
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de pimentón en polvo
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto

### Instrucciones:

1. Precaentar el horno a 400 F (200 C), cubre una bandeja para hornear con papel aluminio y un poco de aceite en spray, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, agrega todos los ingredientes y mezcla bien, hasta que la masa quede pareja.
3. Con las manos, forma las albóndigas, te saldrán alrededor de 30 bolitas pequeñas, colócalas en la bandeja que tenias lista y hornear durante 25-30 minutos, hasta que estén doradas. Sacar y disfrutar con tu salsa favorita.

### Notas:

\*Estas albóndigas congelan bien, las puedes preparar hasta el segundo paso y luego congelarlas, al momento que las vayas a cocinar, precalentar el horno a la misma temperatura y colocar congeladas y hornear por 30 minutos.