

ALBÓNDIGAS DE POLLO ESTILO VIETNAMITAS

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen de 2 a 3 porciones

Ingredientes:

Para hacer las albóndigas:

- 300 gr, 10 oz, carne molida de pollo*
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 2 cucharaditas de azúcar granulada
- 1/3 taza de cebolletas finamente picadas
- 1 diente de ajo, picado
- Una pizca de pimienta y sal
- Aceite para cocinarlas

Para hacer la salsa:

- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 3 cucharadas de salsa de pescado
- 2 cucharadas de vinagre de vino de arroz
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/3 taza de agua
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- Chile en escamas (opcional)

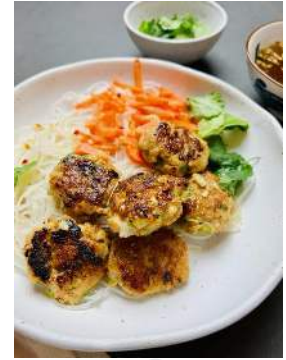
Instrucciones

Para hacer la salsa:

1. En un recipiente agrega todos los ingredientes para la salsa, mezclarlo bien y dejarlo reposar por 10 minutos. Dejar aparte.

Para hacer las albóndigas:

1. En un recipiente grande, agregar todos los ingredientes para hacer las albóndigas, excepto el aceite, mezclarlo bien con la manos o con una espátula, cuchara, hasta que todo esté bien mezclado.
2. Formar con las manos mini albóndigas o tortitas, dejar de lado.



3. En una sartén mediana, calienta aceite a fuego medio alto, una vez caliente agrega las albóndigas/tortitas y cocina por 2 1/2 minutos o hasta que estén doradas, voltear, cocinar 2 minutos y luego retíralas.

Para servir:

1. Puedes disfrutarlas con fideos de arroz, lechuga, zanahorias, pepinos y coloca las albóndigas encima, cubre con cilantro, vierte una cantidad generosa de salsa, ¡disfruta y sé feliz!

Notas:

*Las albóndigas tradicionales vietnamitas, son hechas de carne de cerdo pero yo la sustituí por carne de pollo, puedes utilizar también de res o de pavo.