

Albóndigas de Pollo y Setas al Horno

Estas albóndigas quedan muy jugosas y nada secas, a pesar de estar hechas en el horno y con pechuga. El toque de la salsa de tomate las hace deliciosas, aptas para el paladar más exigente. También le puedes dar forma de hamburguesa (8) y hacerlas igualmente en el horno misma temperatura, mismo tiempo (La ración sería 2 unidades)

INGREDIENTES:

- 1/2kg Pechuga de pollo
- 150g Setas de cardo
- 50g Zanahoria
- 30g Cebolla
- 2 Cucharaditas ajo en polvo
- 2 Cucharadas Perejil fresco picado
- ½ Receta "Salsa tomate marinara" (*ver receta)
- C/s Sal y pimienta negra molida

4
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar la zanahoria y rallarla fina (apretarla contra un colador para extraer lo máximo de líquido posible)
2. Picar con el accesorio picador de la batidora, con la Thermomix o lo más finamente posible con el cuchillo: la pechuga, setas y perejil
3. Mezclar la masa anterior con la zanahoria, ajo en polvo y sazonar con sal y pimienta al gusto
4. Formar 20 albóndigas (u 8 hamburguesas), colocar sobre papel de hornear y cocinar en el horno a 180°C durante 20 minutos.
5. Servir con salsa de tomate marinara