



Dificultad:
Media



Porciones:
75



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	14 Kcal
Proteínas:	1.5 g
Grasa Total:	0.4 g
Colesterol:	4.4 mg
H. de Carbono:	0.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	52 mg

ALBÓNDIGAS DE POLLO PARA COCKTAIL

Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo grandes cortadas en cubos (2 supremas)
- 1 Base para hamburguesas MAGGI®
- 1 Ramita de ciboulette cortada finamente
- 2 Cucharaditas de aceite

Preparación

1.- Con la ayuda de una procesadora 1-2-3 muele la carne de pollo fría introduciendo cubos de estos según la capacidad. Una vez que esté toda molida déjala en un bowl.

2.- Aparte prepara la base para hamburguesas MAGGI® según las indicaciones del envase pero agregando la carne molida de pollo. Agrega el ciboulette cortado finamente y remueve hasta conseguir una pasta compacta. Con la ayuda de tus manos levemente humedecidas formas pequeñas albóndigas, déjalas en una bandeja extendida una al lado de la otra sin que se peguen.

3.- Finalmente calienta una sartén de teflón preferentemente y cocina las albóndigas por todos sus lados hasta que se doren. Una vez listas, sírvelas calientes acompañadas de una salsa que sea de tu preferencia.

