



ALBÓNDIGAS VICTORIA

Ingredientes

- ½ Kg. posta molida
- 2 Huevos
- ½ Taza de pan rallado
- 1 Tableta de caldo de carne MAGGI® EQUILIVE®
- Pimienta y orégano a gusto
- 2 Tarros de TUCO® carne MAGGI®
- ¾ Taza de agua caliente
- ½ Taza de perejil cortado finamente

Preparación

1.- En un bowl mezcla la carne con los huevos ayudándote con una cuchara de palo, agrega el pan rallado y la tableta de caldo de carne MAGGI® EQUILIVE®, condimenta con pimienta y orégano a gusto, vuelve a remover para integrar bien.

2.- Luego, con la palma de tus manos previamente enharinadas, forma bolitas de 5 cm de diámetro aproximados, déjalas separadas sobre una fuente plana y reserva.

3.- En una sartén, vierte los dos tarros de salsa TUCO® carne MAGGI® con el agua caliente indicada. Acomoda las bolitas de carne y cocina tapado durante 15 a 20 minutos aproximados a fuego suave removiendo suavemente de vez en cuando. Una vez cocidas, retira del fuego y al momento de servir espolvorea perejil picado finamente.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	293 Kcal
Proteínas:	26.0 g
Grasa Total:	9.5 g
Colesterol:	128. mg
H. de Carbono:	17.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	868 mg