



MINI ALBONDIGAS DE COSTILLA CON SALSA AL CIBOULETTE

Ingredientes

- 300 g de carne molida
- 1 Cucharada de cilantro cortado finamente
- ½ Cebolla pequeña cortada finamente
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- Mondadientes
- Salsa para acompañar
- ½ Taza de mayonesa light
- ½ Ramito de ciboulette cortado finamente
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Junta en un bowl la carne molida con el cilantro y la cebolla, añade la tableta de caldo de costilla MAGGI® y remueve hasta integrar bien todos los ingredientes. Forma pequeñas bolitas con la ayuda de tus manos levemente humedecidas y déjalas en una bandeja.

2.- Una vez listas, calienta una sartén preferentemente antiadherente y agrega el aceite. Cocina las mini albóndigas durante 2 a 3 minutos hasta doraras bien y cocerlas completamente.

3.- Prepara una salsa simple juntando la mayonesa light con el ciboulette cortado finamente y un toque de pimienta. Remueve hasta integrar bien y sirve las mini albóndigas pinchadas con un mondadientes y acompañadas con la salsa recién preparada.



Dificultad:
Baja



Porciones:
40



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	30 Kcal
Proteínas:	1.8 g
Grasa Total:	2.1 g
Colesterol:	5,8 mg
H. de Carbono:	0.5 g
Fibra Dietética:	0,02 g
Sodio:	75 mg