



ALBÓNDIGAS DE POLLO ORIENTAL

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para las albóndigas

- 2 tazas de carne molida de pollo
- 1/4 de taza de cebolla finamente picada
- 1/4 de taza de apio finamente picado
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 huevo
- 3 cucharadas de salsa de soya
- pimienta
- 1 taza de pan molido
- Aceite vegetal

Para la salsa

- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 1 taza de salsa picante (puede ser salsa para alitas)
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cucharada de fécula de maíz

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta le va a encantar a tus niños, prepárala hoy mismo.

Mezclamos en un bowl el pollo molido con la cebolla, el apio, el ajo en polvo, la soya, la fécula de maíz, el huevo y la salsa de soya. Sazonamos con pimienta.

Agregamos poco a poco el pan molido sin dejar de mover, hasta obtener una mezcla homogénea. Con las manos, formamos las albóndigas de pollo. Freímos en suficiente aceite caliente. Escurrimos y reservamos.

En una cacerolita con margarina con sal La Villita derretida vertemos la salsa picante, el jugo de naranja, la miel y el vinagre de arroz; sazonamos con pimienta, mezclamos y cocinamos por unos minutos. Incorporamos la fécula de maíz sin dejar de mover y mantenemos a fuego lento hasta espesar. Dejamos enfriar y reservamos.

El momento preciso: servimos las albóndigas y agregamos nuestra salsa estrella. Si deseas complementar tu platillo, agrega apio, jícama y zanahoria.

¡Para chuparse los dedos!