



ALBONDIGÓN DE HALLOWEEN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 600 g de carne molida
- 90 g de margarina La Villita, (sin sal)
- ½ cebolla, (picada finamente)
- ½ tz de pan molido
- 2 huevos
- 4 cdas de perejil, (picado)
- 1 cda de ajo en polvo
- 1 pepino, (chico)

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, no hay nada más divertido que sumarnos a la temática de esta temporada. ¡Espanta a tus niños de gusto con esta receta!

Mezcla la carne con el huevo, pan molido, perejil, cebolla y ajo en polvo. Forma las albóndigas y dóralas en una sartén grande con 3 cdas. de margarina. Una vez listas para hacer las arañitas, rebana el pepino en rodajas y posteriormente por la mitad. Colócalas como si fueran las patitas. Por último deja unas rebanadas chiquitas en rodaja completa y forma sus ojitos.

¡A comer se ha dicho!

 LaVillitaMX  @LaVillita