

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**Esperamos les guste esta nueva propuesta Autor: Juventud Rebelde Publicado: 26/02/2021 | 12:37 pm**

## **Albóndigas de picadillo (+ Video)**

Hoy el estudiante de cocina Kevin Pérez nos muestra cómo hacer Albóndigas de picadillo. Si quiere saber cuáles son los pasos a seguir continúe leyendo.

**Publicado: Viernes 26 febrero 2021 | 12:40:25 pm.**

**Publicado por: Roxana Arean Matos, Lester Elder Caballero Cintra**

Una propuesta sencilla de hacer en casa es el plato que hoy les mostramos. Unas exquisitas albóndigas con las que puede acompañar cualquier comida.

### **Ingredientes:**

Picadillo de pollo

Miga de pan o galleta triturada

Pimienta

Sal

Ajo

Cebolla

Zumo de limón

Ají pimiento

2 huevos

## **Elaboración:**

Lo primero que debemos hacer es descongelar el picadillo, luego lo chafamos con un tenedor hasta que quede lo más suelto posible. Tomamos la cebolla y el pimiento y lo incorporamos en la elaboración, esto para darle sabor a la masa que estamos preparando. Revolvemos bien, incorporamos el ajo, luego la miga de pan que vamos echando poco a poco hasta que veamos la masa bien compacta. Luego ponemos los huevos, homogeneizamos bien, echamos el zumo de limón, continuamos poniendo migas de pan y al final salpimentamos. Una vez lista la masa nos disponemos a hacer las albóndigas.

Listas esas bolas de picadillo nos disponemos a hacer la salsa

## **Ingredientes:**

Cebolla cortado en juliana

Pimiento cortado en juliana

Sal

Comino

Puré de tomate

Orégano

Tomate

Vino Seco

Pimienta

Azúcar

## **Elaboración:**

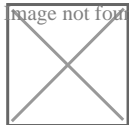
Incorporamos el tomate y una vez que haya liberado todo su jugo le incorporamos el orégano y el puré de tomate, homogeneizamos todo y bajamos la potencia del fuego, echamos el comino, la pizca de azúcar y aromatizamos con vino seco, ponemos la sal, la pimienta, revolvemos y volvemos a bajar el fuego. Probamos para verificar el sabor y por último incorporamos las albóndigas y las vamos volteando para que cojan toda la salsa. Así ellas comienzan a cocinarse, el proceso de cocción es un poco lento. Al final se le rocía el pimiento para decorar el plato.

Lo bajamos de la candela y ya está listo para comer.

### Curioseando

El vino seco cubano es único en toda Latinoamérica. Nuestros chef lo usan para dar un toque de sabor distintivo a los platos. Por tal motivo cuando cocinan fuera del país siempre llevan su botella de vino seco para que se pueda degustar de un plato diferente.

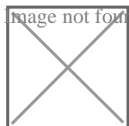
image not found or type unknown



Esperamos les guste esta nueva propuesta. La próxima semana volveremos con otra receta fácil de

hacer en casa.

image not found or type unknown



<https://www.juventudrebelde.cu/suplementos/cocina-con-jr/2021-02-26/albondigas-de-picadillo-video>