



ALBÓNDIGAS DE PAVO Y MANZANA CON SALSA DE CURRY Y COCO

Receta de: @Foodtropa

INTRODUCCIÓN

Esta receta es una variación del típico pollo al curry. Es una mezcla de sabores diferente pero si te gusta el curry lo más probable es que te encante.

De este plato puedes hacer bastante cantidad, y congelar para aquellos días en los que no tengas demasiado tiempo para la cocina.

Puede que no hayas hecho nunca albóndigas en casa pero es más fácil de lo que parece y, sobre todo, es una buena oportunidad para mantener entretenidos a los pequeños de casa.

¡Seguramente al probarlas querrás repetir!

TIEMPO

Total --- 40 min

DIFICULTAD:

Fácil

CANTIDAD:

5 raciones





ALBÓNDIGAS DE PAVO Y MANZANA CON SALSA DE CURRY Y COCO

Receta de: @Foodtropia

INGREDIENTES

Para las albóndigas:

Carne picada de pavo --- 500g
Manzana rallada --- 2 uni.
Pan rallado (añadir poco a poco hasta conseguir la textura desdeada)
Ajo --- 1 diente
Perejil picado
Huevo --- 1 uni.
Para la salsa:
Cebolla grande --- 1 uni.
Leche de coco --- 1 lata (400ml aprox.)
Caldo de pollo, o verduras, o agua --- 1 vaso
Curry en polvo
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Rallar la manzana, y picar el perejil y el ajo (quitar el germen para que no repita, o sustituir por ajo en polvo).

Mezclar todo (el pan rallado añadirlo poco a poco hasta conseguir la textura deseada) hasta obtener una masa con buena consistencia que nos permita dar forma a las albóndigas.

Dar forma a las albóndigas.

Marcar las albóndigas en la sartén, y reservarlas.

Dorar la cebolla con aceite de oliva virgen extra.

Cuando empiece a coger color añadir la leche de coco.

Añadir una cucharadita de curry y remover (se puede rectificar y añadir más al gusto).

ELABORACIÓN

Rallar la manzana, y picar el perejil y el ajo (quitar el germen para que no repita, o sustituir por ajo en polvo).





ALBÓNDIGAS DE PAVO Y MANZANA CON SALSA DE CURRY Y COCO

Receta de: @Foodtropia

ELABORACIÓN

Cocinar la salsa a fuego medio/alto para que reduzca un poco (10 minutos aprox.).

Cuando la salsa ya esté más reducida y cremosa, añadir las albóndigas.

Añadir sal y pimienta a la salsa y cocinar las albóndigas en ella 5/10 min a fuego bajo.

