

ALBÓNDIGAS DE ESPINACA CON SALSA DE PIMIENTOS

Características

Alimentos Base: Espinaca

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 60 min.

Comensales 4

Estacionalidad: Todo el año



Ingredientes

400 g de espinacas

1 patata grande

1 huevo

2 cucharadas de queso rallado

1 pimiento asado

3 cucharadas de pan rallado

2 cucharadas de aceite de oliva

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta

Preparación

Introducir la patata en una olla con agua fría y cocerla unos 20 minutos a partir de que empiece la ebullición. Escurrirla, pelarla y chafarla con un tenedor.

Hervir las espinacas unos 8 minutos. Escurrir muy bien y picarlas.

Mezclar los ingredientes: huevo, la patata chafada, el queso rallado, la sal y la pimienta. Formar albóndigas con la masa obtenida.

Introducirlas en una fuente refractaria untada con una cucharada de aceite y rebozar con el pan rallado. Cocerlas en el horno, precalentado a 180°, durante 20 minutos.

Pelar el pimiento asado y triturarlo con el aceite restante y una pizca de sal.

Servir las albóndigas calientes con la salsa de pimiento.

Fuente:

http://www.publiboda.com/cm/pbreceta/9810/ALBONDIGSA_DE_ESPINACA_EN_SALSA_DE_PIMIENTO.html