

Albóndigas al pesto

30 min
media

Ingredientes

Ingredientes para las albóndigas (4 personas):

- ½ kg magro de cerdo
- 4 ramitas de cilantro
- 1 huevo
- 1 diente de ajo picado
- Sal
- Pimienta
- Pan rallado (opcional)
- Harina

Ingredientes para el pesto:

- Albahaca
- 1 puñado de nueces
- 1 diente de ajo picado
- 1 chorro de AOVE
- Sal
- Pimienta
- Tomate (frito previamente)

Preparación

Pasos a seguir

Elaboración de las albóndigas:

- Poner en un bol la carne y echar el huevo encima.
- Añadir las ramitas de cilantro picado, el ajo, la sal y la pimienta.

- Remover hasta que los ingredientes queden totalmente integrados.
- Dividir la carne en albóndigas de tamaño medio y darle la forma de bolita.
- Pasar las albóndigas por harina hasta que la mezcla sea compacta.
- En una sartén a fuego alto, verter el aceite, colocar las albóndigas y cocinar hasta que queden doradas.
- Reservar.

Elaboración del pesto:

- Poner en un bol la albahaca, las nueces, el ajo picado, la sal, la pimienta y el AOVE.
- Batir todos los ingredientes hasta conseguir la textura de la salsa deseada.
- Poner la salsa en una sartén y colocar encima las albóndigas. Cocinar conjuntamente durante unos 5 minutos.
- Servir y disfrutar.