



## Albóndigas de ternera en salsa picante con especias



Categoría  
Carne



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Chef



Custo  
Econômico



Com quem?  
Con amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



1dl Aceite de Oliva Gallo  
Clássico

- 500gr Carne de ternera picada
- 2dl Caldo de carne
- 100gr Cebolla picada
- 20gr Especias ( canela en rama, flor de anís, pimentas en grano, mostaza en grano y chiles picantes)
- 50gr Harina
- Sal al gusto
- 100gr Puré de patata (preparado)

### Modo de preparación

1

Dar forma a las albóndigas con la carne ya sazonada.

2

Enharinar y tostar en Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.

3

Añadir la cebolla picada y el caldo de carne.

4

Juntar las especias y dejar estofar lentamente.

5

Servir acompañado con una cucharada de puré de patata.

### Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra


Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide