



Albóndigas de camarones y pollo



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

2 cucharadas soperas de
Gallo Aceite de Oliva
Virgen Extra Mi Primer
Aceite de Oliva

- 1 pieza de muslo de pollo
- 5 camarones frescos
- 2 porciones de lechuga
- Media cucharada de sal
- Media cucharada de salsa de soja

Modo de preparación

1

Tome dos trozos de lechugas lavadas y apártelas.

2

Prepare 1 muslo de pollo y córtelo en rodajas. Prepare los 5 camarones frescos y póngalos en la licuadora.

3

Corte las patatas y la lechuga, mézclelas con la papilla de pollo y camarones. Añade 2 cucharaditas de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva, un poco de sal, una pequeña cantidad de salsa de soja, y mezcle bien.

4

Forme la mezcla en albóndigas con la ayuda de la cuchara, cocínelas al vapor durante 10 minutos y las frescas y deliciosas albóndigas de camarones estarán listas.

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide