

## Receta: ALBONDIGAS CON GUACAMOLE DE AGUACATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



### ALBONDIGAS CON GUACAMOLE DE AGUACATE Y CULANTRO

Plato principal

25  
minutos

#### INGREDIENTES

400g de carne molida  
1 huevo  
3 cucharadas de pan rallado  
sal  
pimienta  
1 cucharadita de orégano  
2 cucharaditas de aceite de oliva  
1/2 taza de hojas de perejil picado fino  
1 aguacate pelado  
1 cucharadita de aji rocoto picado fino  
1 cucharadita de mostaza  
4 cucharadas de aceite de oliva

#### INSTRUCCIONES

En un recipiente mezclar el pan rallado, el orégano, la carne molida y el huevo. Mezclar bien y formar bolas de 4cm

En un sartén calentar 2 cucharadas de aceite de oliva y saltear las albóndigas por todos lados hasta que estén cocidas.

Moler bien el aguacate y mezclar con el perejil, el rocoto, la mostaza, y el resto de aceite de oliva.  
Acompañar este puré con las albóndigas y servir.

#### DIFICULTAD

MEDIA

#### RENDIMIENTO

4  
porciones