

MINI ALBÓNDIGAS DE CERDO



Ingredientes

- 1 kilo de carne de cerdo molida
- ¼ de taza de hojas de perejil fresco, picado
- 1 huevo grande
- 1 cda de pimentón en polvo
- ½ cda de sal
- 1 diente de ajo, picado fino
- 1 cdta de romero en polvo
- 1 cdta de comino en polvo
- 1 cdta de pimienta negra
- 1 cucharada de mostaza granulada

Preparación

1. En una sartén pequeña, sofreír por unos minutos el ajo. Dejar enfriar.
2. En un bowl grande, combinar el ajo, la sal, el comino, el pimentón, la pimienta, el perejil, la mostaza y el huevo. Con un tenedor revolver los ingredientes hasta que se mezclen.
3. Desmenuzar la carne con las manos en el recipiente y amasar hasta que todos los ingredientes se incorporen.
4. Dejar reposar 15 a 30 minutos en el refrigerador para que sea más fácil formar las albóndigas.
5. Precalentar el horno a 200° C. Cubrir una bandeja para hornear grande con papel engrasado para hornear.
6. Medir con una cuchara las porciones de carne y formar una bolita con las manos. Repetir con toda la carne.
7. Alinear las albóndigas en la bandeja de hornear, a 1 centímetro de distancia entre una y otra.
8. Hornear durante 20 a 25 minutos, hasta que estén doradas y cocidas.