



30 MINS



4 PAX

INGREDIENTES

Gravy

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 2 taza de caldo de carne
- ½ taza de crema doble
- 1 cucharadita de salsa de soja china
- 1 pizca de pimienta negra

Puré

- 1 libra de papa
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Mantequilla
- 1/2 taza de leche

Encurtido de pepino

- 2 pepinos cortados
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de azucar
- 1 pizca de sal

UTENSILIOS

- Tabla de cortar
- Cuchillo
- Rallador
- Bowls
- Tazas de medir
- Olla o sartén alto.

co
cina.

PROCEDIMIENTO

- Armar albondigas.
- Cocinar albondigas horno.
- Hacer caldo de carne. agregar verduras.
- En olla blanca. Cocinar papas. Bajar a bowl vidrio y hacer puré. Reservar.
- En Bowl de vidrio. Agregar pepino y sazonar. Reservar.
- En olla blanca. Hacer gravy.
- Agregar mantequilla y calentar. Agregar Harina, mezclar.
- Agregar caldo poco a poco. Cocinar hasta espesar. Agregar crema de leche. Sazonar.
- Agregar albondigas en la salsa. Listo para servir.
- En plato llano. Servir Porción de puré con onda. Servir albondigas. Servir pepino.
- Garnish con perejil picadito.



ESCANEÁ!
Y sigue la receta en video.

co.inda.