

I N G R E D I E N T E S

BOMBAS DE ASADO

1 kg de Sobras de asado

Sal y Pimienta

1 diente de Ajo

1 Cebolla

Cebollita de verdeo

Pimentón ahumado

Queso cremoso

4 huevos

Pan rallado

Sal y Pimienta

Mostaza

P R O C E D I M I E N T O

1- Procesar la carne, queda cortada chiquita

2- Condimentar (poco porque ya tenía del asado), agregar ajo, cebollita de verdeo y la cebolla rehogada. Agregar pedacitos de queso cremoso. Podés usar rallado si te gusta y un pedacito de cheddar en el medio de las bolitas que vas a armar.

3- A parte poner 4 huevos, mostaza, sal y pimienta y mezclar.

4- Con la carne armar bolitas que las vas a pasar por el huevo y después por el pan rallado. (Podés reemplazarlo por avena o hacer 1/2 de partes avena y pan rallado).

Este procesos lo hice dos veces. Huevo, Pan, Huevo, Pan

5- Fritar en aceite caliente.

LISTO!!

