

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

ALBÓNDIGAS DE CHORIZO

CHORIZOS
HARINA
1 CEBOLLA
ACEITE DE OLIVA
PURÉ DE TOMATE
HIERVAS
SAL Y PIMENTA
MERKEN

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

- 1- Abrir los chorizos, rompele la pielsita para sacar la carne de adentro.
- 2- Con la carne armá bolitas.
- 3- Pasar las bolitas por harina.
- 4- Picar una cebolla y dorarla en una cacerola.
- 5- Añadir a las cebollas las albóndigas sellarlas con un poco de aceite de oliva.
- 6- Agregar puré de tomate + hiervas + sal + pimienta + pimentón + merken/ají.
- 7- Cocinar.

