ALBÓNDIGAS DE QUESO Y ZANAHORIA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de zanahoria
- 80 g de cebolla
- 100 g de queso rallado
- 60 g de pan rallado
- 3 unidades de huevo
- 10 g de albahaca
- sal
- 80 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- En un bol, mezclar la zanahoria pelada y rallada, con el queso rallado.
- Añadir la cebolla picada y la albahaca.
- Batir ligeramente el huevo y añadirlo a la mezcla anterior. Salar y remover.
- Añadir el pan rallado (reservar una pequeña parte para el rebozado), y mezclar hasta conseguir una masa compacta.
- Dar forma a las albóndigas, rebozar y freír en una sartén con aceite bien caliente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 18 g	Grasas 32.8 g
Kcal 433	Proteinas 14.5 g