



ALBÓNDIGAS DE REQUESÓN CON SALSA DE TOMATE Y JAMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 300 g de requesón
- 60 g de harina de trigo
- 50 g de queso grana padano rallado
- 4 unidades de huevo
- 2 g de nuez moscada
- sal
- Salsa:
- 150 g de jamón york
- 125 g de nata para cocinar
- 200 g de puré de tomate fresco
- 50 ml de coñac
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Coloca en un bol el requesón, las yemas, el queso rallado, la sal y la nuez moscada. Mezcla todo. Por último incorpora la harina.
- Con las manos enharinadas, haz bolitas pequeñas y cocina en agua con sal hirviendo durante 10 minutos. Ni bien suban a la superficie, ya que tiene poca cantidad de harina, retíralas.
- Aparte prepara la salsa. Coloca el puré de tomate en una cacerola con la nata, el jamón cortado en tiritas, el coñac, la sal y la pimienta.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 21.7 g	Grasas 20.5 g
Kcal 427	Proteínas 30.9 g

- Coloca las albóndigas en una fuente cubierta de salsa y sirve caliente.