

# Albóndigas con verdura por Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4



## Modo express

Para hacer las albóndigas:

1. Mezclamos los siguientes ingredientes: la carne picada, el huevo, el pan rallado, el ajo en polvo, la sal y el perejil y procedemos a hacer las albóndigas.
2. Una vez hechas las albóndigas las pasamos por harina.
3. Ponemos todo en la cubeta Chef Plus Induction y programamos menú verduras.

Nota: Si se quiere se pueden freír antes las albóndigas en menú/sofreir 180º 15 minutos.