

Albóndigas a la Coca-Cola de Tony Abad

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 60 '
- 4



Modo express

1. Pelamos y picamos el ajo, la cebolla y el puerro. En un bol y mezclamos la carne picada de ternera con la coca-cola los piñones, la cebolla y el ajo y salpimentamos y dejamos reposar por 30 min..
2. Damos forma a las albóndigas y las pasamos por harina.
3. Vertimos el aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction y programamos el menú freír/sofreír a 180 grados durante 15 minutos.
4. Freímos las albóndigas y las reservamos.
5. Para preparar la salsa reserva un poco de aceite y coca-cola donde has preparado las albóndigas y programas la Chef Plus Induction en el menú freír/sofreír a 180 grados durante 25 min.
6. Sofreímos el puerro, el ajo y la cebolla durante 5 min y luego añadimos los yogures y la leche con la maicena disuelta, removemos bien y metemos de

nuevo las albóndigas.

7. Cancele el programa. Cierre la tapa y programe efreir/sofreir durante 18 min a 150grados. Al terminar rectifique de sal y a comer. *Fotografía de archivo.
No es del usuario.