



SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Albóndigas de Carne en salsa

- 1 ración -

Ingredientes

- 1 bolsa de Albóndigas de carne en salsa
- 1 patata pequeña
- Aceite de oliva MANERO
- Sal

Elaboración

Atemperar las albóndigas de carne en agua templada, abrir la bolsa y poner en un cazo junto con la salsa.

Para la patatas fritas

Cortar en dados pequeños las patatas.

Freírlas en el aceite de oliva suave.

Una vez fritas sacar sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite y poner a punto de sal.

Terminación:

Una vez bien calientes las albóndigas de carne servir las en un plato hondo preferiblemente.

Poner sobre las albóndigas las patatas fritas.