



ALBÓNDIGAS DE PAVO CON SALSA DE JITOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes:

500 gr de carne molida de pavo
Sal y pimienta al gusto
Cebolla y ajo en polvo al gusto
1 pieza de huevo
¼: taza de pan molido
1 litro de caldo de pollo

Para la salsa de jitomate y albahaca:

- 1 paquete de puré: de tomate (345 gr)
- 1 taza de crema light
- 1 taza de leche light
- 1 taza de agua
- 2 cucharaditas de consomé: de pollo en polvo
- 2 cucharadas de albahaca picada

Procedimiento:

1. Mezcla la carne de pavo molida con la sal, la pimienta, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, el huevo y el pan molido. Forma 12 albóndigas.
2. Hierve el caldo de pollo y sumerge las albóndigas. Tapa y cocina por 20 minutos hasta que estén cocidas completamente. Retira del caldo y reserva.
3. Licúa el puré: de tomate con la crema, la leche, el agua y el consomé: de pollo en polvo. Vierte la salsa en una cacerola junto con la albahaca picada. Cuando suelte el hervor, añade las albóndigas. Cocina por 2 minutos más.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4