



ALBÓNDIGAS AGRIDULCES VEGETARIANAS

Ingredientes

Para dos personas

Albóndigas

4 huevos
200 gr de Cheddar rallado
65 gr de requesón
1 cebolla
100 gr de nueces de pecán picadas
1 cucharadita de albahaca seca
1/2 cucharada de sal
1/4 cucharadita de salvia seca
350 gr de pan rallado sazonado

Salsa agridulce:

60 cl de aceite vegetal
60 ml de vinagre blanco
150 gr de mermelada de albaricoque
150 gr de ketchup
1 cebolla
1 cucharadita de orégano seco
1 pizca de salsa picante

Pasos

- 1.** En un tazón grande mezcle los huevos, el queso cheddar y el requesón hasta que estén bien mezclados. Mezcle la cebolla, las nueces, la albahaca, la sal y la salvia. Añadir el pan rallado y mezclar.
- 2.** Forme bolitas con la mezcla y colóquelas en una fuente para horno.
- 3.** En otro tazón, mezcle el aceite vegetal, el vinagre, la mermelada de albaricoque, la salsa de tomate, la cebolla, el orégano y la salsa de pimiento picante. Echar sobre las albóndigas.
- 4.** Hornee sin tapar en un horno precalentado a 175 ° C durante 35 - 40 minutos, hasta que las albóndigas estén firmes y la salsa espesa y burbujeando.