



Ingredientes:



600 g de carne de pollo picada (1/3 de pechuga y 2/3 de contramuslo)



2 huevos



1 c.s de perejil picado



2 rebanadas de pan de molde (sin corteza)



Leche



Pimienta negra molida



2 c.s de aceite de oliva

Ingredientes para la salsa:



2 dientes de ajo



1 cebolla



160 ml de vino blanco



40 g de almendra tostada



350 ml de caldo de pollo



Azafrán



Perejil picado

ALBONDIGAS DE POLLO con salsa de almendras

Preparación de albóndigas:

• Pon el pan en remojo en leche. Cuando esté bien empapado, escúrrelo y mézclalo con la carne picada, los huevos, el perejil, sal y pimienta. Amasa todos los ingredientes. Haz bolas y enharínalas.

• Pon 2 c.s. de aceite en la olla y selecciona el programa **Freír Suave** y la opción **Medio**, ajustando el tiempo a 20 minutos. Presiona el botón de **Inicio** y esperar a que la olla se precaliente con la **tapa abierta**.

• Dora las albóndigas y resérvalas.

Preparación de la salsa:

• Sin limpiar la olla, introduce 2 c.s. de aceite. Selecciona el programa **Estofar Medio**, ajustando el tiempo a 15 minutos. Presiona el botón de **Inicio** para la **fase 1**.

• Añade la cebolla picada con una pizca de sal. Deja pochar la cebolla con la tapa abierta. Cuando la cebolla se ablande añade el vino y deja que se evapore con la **tapa abierta**.

• Echa el azafrán, las almendras tostadas trituradas y el caldo de pollo (también se puede utilizar agua). Deja cocinar con la tapa abierta hasta que acabe el programa. Tritura la salsa en un recipiente aparte y vuelve a introducirla en la olla. Importante: al acabar la primera fase no apagues ni modifiques el programa.

• Introduce las albóndigas y la salsa triturada en la olla. Cierra la tapa y pulsa el botón de **Inicio** para dar comienzo a la **Fase 2**.

• Sirve las albóndigas con la salsa.

Consejo de Bosch:

Si te sobran albóndigas, puedes congelarlas con un poco de salsa y se conservarán.

RACIONES: 3-4

Programa: Hornear Medio

Calorías por porción (con 12 porciones): 361 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook -30 min.

AutoCook Pro -30 min.