COCINA EN CASA

Albóndigas de pollo a la tailandesa

Fuente: conmishijos.com

Te proponemos esta deliciosa receta casera de albóndigas a la tailandesa, una receta de Tailandia para hacer las comidas más nutritivas y educativas. Una manera de conocer mundo es conocer la gastronomía de los países. Las puedes hacer como aperitivo y sorprender a todos tus comensales.

Ingredientes:

* 500 g de pollo picado
* 2 dientes de ajo
* Una cucharada sopera de harina con levadura
* Una cucharada sopera de nuocman o también llamado nam Pla (es una salsa tailandesa) \*
* 160 ml de leche de coco
* 60 ml de salsa de ostras \*
* Cilantro fresco

\* Lo puedes comprar en la sección de productos asiáticos de un supermercado.

Preparación:

* Reúne los ingredientes y precalienta el horno a 200 °C.
* Pela los ajos y córtalos en trocitos.Lava el cilandro y trocéalo.
* En una fuente, mezcla el pollo picado, la harina, la salsa de ostras, el nuocmam, el ajo picado, la leche de coco y el cilantro troceado.
* Coge un molde de magdalenas y úntalo de aceite.Pon una cucharada grande de la mezcla que acabas de preparar en cada hueco del molde y deja hornear durante 15 minutos.

Otra posibilidad: si lo vas a servir para un aperitivo, haz las albóndigas más pequeñas.

Más apetitoso: sirve las albóndigas calientes acompañadas de salsa de soja.

