



## Albóndigas de pollo al horno

Fırında Tavuk Köftesi



2 pechugas de pollo, terreno  
1 huevo  
2 rebanadas de pan rancio  
1/2 cucharadita de comino  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
2 cucharaditas de sal  
1 cebolla, rallada

Por Garniture;  
2 cebollas  
3 tomates  
5 largo pimientos verdes  
3 patatas  
1/3 vaso de aceite vegetal  
2 vaso de agua

- # Añadir la cebolla rallada, comino, migas, negro pimienta y sal en la tierra de pollo, y amasar la mezcla durante 10 minutos. Refrigerere por 30 minutos.
- # Al final del tiempo, recoger trozos de nogal de tamaño de la masa y hacer dedo de la mano en forma de albóndigas.
- # Rebana las cebollas en medias círculos, y sentar en el horno de tamaño medio bandeja.
- # Coloque la forma de albóndigas en rodajas la cebolla, y el lugar y las aberturas que son los tomates en rodajas a la mitad de los círculos, entre las albóndigas.
- # Espolvoree el que los pimientos se cortan en unas pocas piezas de todo.
- # Vierta el agua y el aceite en todo.
- # Hornee a 190 C horno durante aproximadamente 35-40 minutos.
- # Servir bien caliente.

**Nota:** Puede disolver 2 cucharadas de pasta de tomate en 1 taza de agua y vierta todo el albóndigas, en ese caso basta con añadir 1 taza de agua.