

Albóndigas de Cerdo con Salsa Tailandesa de Maní

Para 4 a 6 porciones

PARA LA SALSA:

- 1 taza de mantequilla de maní
- 1/2 a 3/4 taza de té negro impregnado fuerte - caliente
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 ají pequeño (como serrano o jalapeño) - picado
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 2 cucharaditas de aceite (yo usé aguacate)
- 2 cucharaditas de salsa de pescado

Coloque la mantequilla de maní en un tazón pequeño. Agregue 1/2 taza de té caliente y mezcle. Si todavía está espeso, agregue más té 1/8 de taza a la vez. Mezclar bien.

Añadir el resto de los ingredientes y mezclar bien. Pruebe la sal y ajuste si es necesario.

1/6 de la salsa - Calorías 272.585 kcal, Grasa, Total 22.864 g, Grasa saturada 2.845 g, Azúcar, Total 1.580 g, Total de carbohidratos 10.324 g, Fibra 4.088 g, Proteína 11.162 g, Colesterol 0.000 mg, Ácidos grasos trans 0.000 g, Sodio 204.058 mg,

PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- 1 1/2 libras de carne de cerdo molida (o ternera)
- 3 dientes de ajo - picados
- 6 cebolletas - recortadas y picadas (blanco, verde claro y verde oscuro)
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- Sal y pimienta

Coloca la carne de cerdo en un bol. Agregue todos los demás ingredientes y mézclelos bien con las manos. Asegúrate de que todo se mezcle.

Haz las albóndigas del tamaño de una nuez. Tengo 20 de la mía. Intenta hacerlos todos del mismo tamaño. Haga una pequeña hendidura en la parte inferior de las albóndigas con el pulgar.

Precalienta la freidora.

Coloca las albóndigas en la canasta. No se amontone. Si necesita trabajar por lotes.

Elija "carne" del menú y cocine a 350F (175 C) durante 15 minutos.

3.5 albóndigas - Calorías 150.889 kcal, Grasa, Total 4.684 g, Grasa saturada 1.630 g, Azúcar, Total 0.676 g, Total de carbohidratos 2.927 g, Fibra 0.655 g, Proteína 24.560 g, Colesterol 66.905 mg, Ácidos grasos trans 0.036 g, Sodio 171.118 mg ,

©TheFrugalChef2021