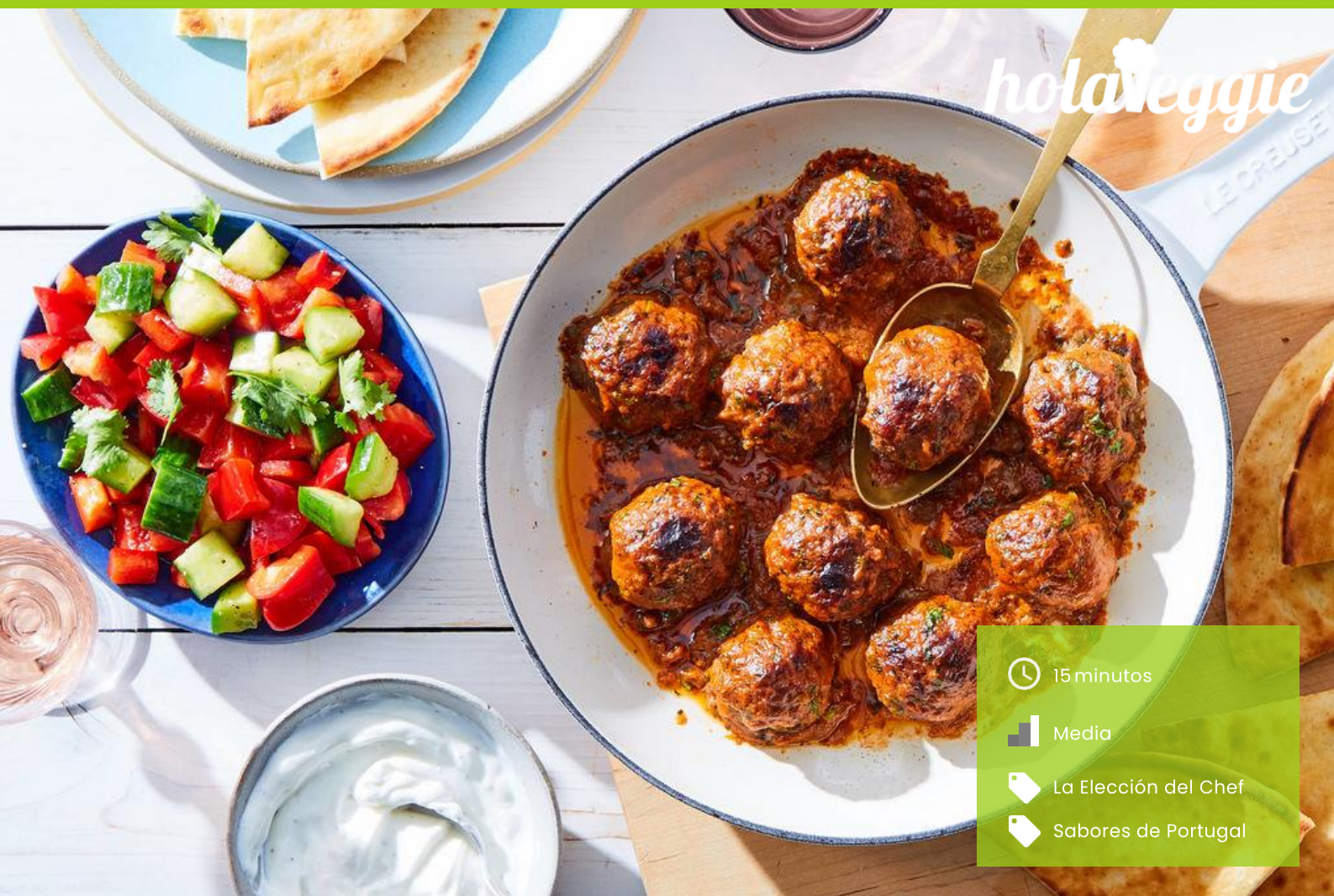


Albóndigas Piri Piri

con Pesto de Morrón



🕒 15 minutos

📊 Media

🏷️ La Elección del Chef

🏷️ Sabores de Portugal

Piri Piri es una mezcla o salsa de especias tradicional portuguesa, pero es popular en todo el mundo y es amada por su deliciosa y ardiente mezcla de chiles rojos y especias con notas cítricas. Aquí usamos esta especia viva para sumergir unos deliciosos toques de lentejas. El pan pita tostado es perfecto para absorber la salsa, y acompañamos con aderezo de crema y ensalada fresca para regular el calor.

Contiene: Gluten • Frutos Secos • Ingrediente Picante (blend piri piri)

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



300 gr de albóndigas de lentejas



110 gr de crema



110 gr de pesto de morrón



1 pepino



1 cdita de blend piri piri



2 pita



7 gr de cilantro



1 ajo



1 morrón

Nutrición por porción: Calorías 820kcal, Grasas 50 g, Carbohidratos 71g, Proteínas 28 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Bowl
- ✓ Sartén

Comé más plantas. 🌱

Albóndigas Piri Piri

con Pesto de Morrón



1

1 – PREPARÁ LA ENSALADA

- Lavá los **productos frescos**.
- Recortá las puntas del **pepino** (pelalo si preferís) y luego cortalo en pedazos de 1 cm.
- Cortá el **morrón** por la mitad, quitá los tallos y las semillas, luego cortalo en pedazos de 2 cm.
- En un bowl mediano, combiná 1 (2) cucharada de vinagre y $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) taza de aceite de oliva extra virgen. Agregá el **morrón**, **pepino** y una pizca de sal y pimienta, revolvé para combinar. Dejá reposar, revolviendo ocasionalmente, hasta el paso 6: esta es tu **ensalada**.
- Picá finamente el diente de **ajo**. Picá finamente las **hojas y los tallos de cilantro**.



2



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – COCINÁ LAS ALBÓNDIGAS

- Calentá una sartén a fuego medío con 2 (4) cucharada de aceite de oliva. Una vez caliente, agregá las **albóndigas** y cociná hasta que estén doradas por todos lados, aproximadamente 5 minutos. **TIP: si las albóndigas las cocinas aún congeladas, el tiempo de cocción va aumentar.**
- Mientras tanto, en un bowl mediano, combiná todo el **pesto de morrón rojo**, más de la mitad del **cilantro** y $\frac{1}{2}$ -1 (1-2) cucharadita de **blend piri piri** (**según tu preferencia de picante**): esta es tu **salsa piri piri**.
- Una vez que las **albóndigas** estén doradas, agregá la **salsa piri piri** por encima y cociná 2-3 minutos más, hasta que la salsa esté tibia.



3

3 – TOSTÁ LOS PAN PITA

- Untá los **pita** con aceite de ambos lados, y tostalos directamente sobre la hornalla hasta que estén ligeramente dorados, 30 segundos por lado (observá de cerca que no se quemen).
- Transferí los **pitás** a una tabla de cortar y cortalos en cuartos.



4

4 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- En un bowl mediano, mezclá la **crema**, el **ajo picado**, 2 (4) cucharadas de agua y una pizca de sal y pimienta.
- Agregá las **hojas de cilantro restantes** a la **ensalada**. Sazoná al gusto con sal y pimienta.
- Rociá las **albóndigas piri piri** con aceite de oliva y servilas sobre la **crema con ajo**, con **ensalada** y **pan pita** al lado. ¡Disfrutá!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggear

