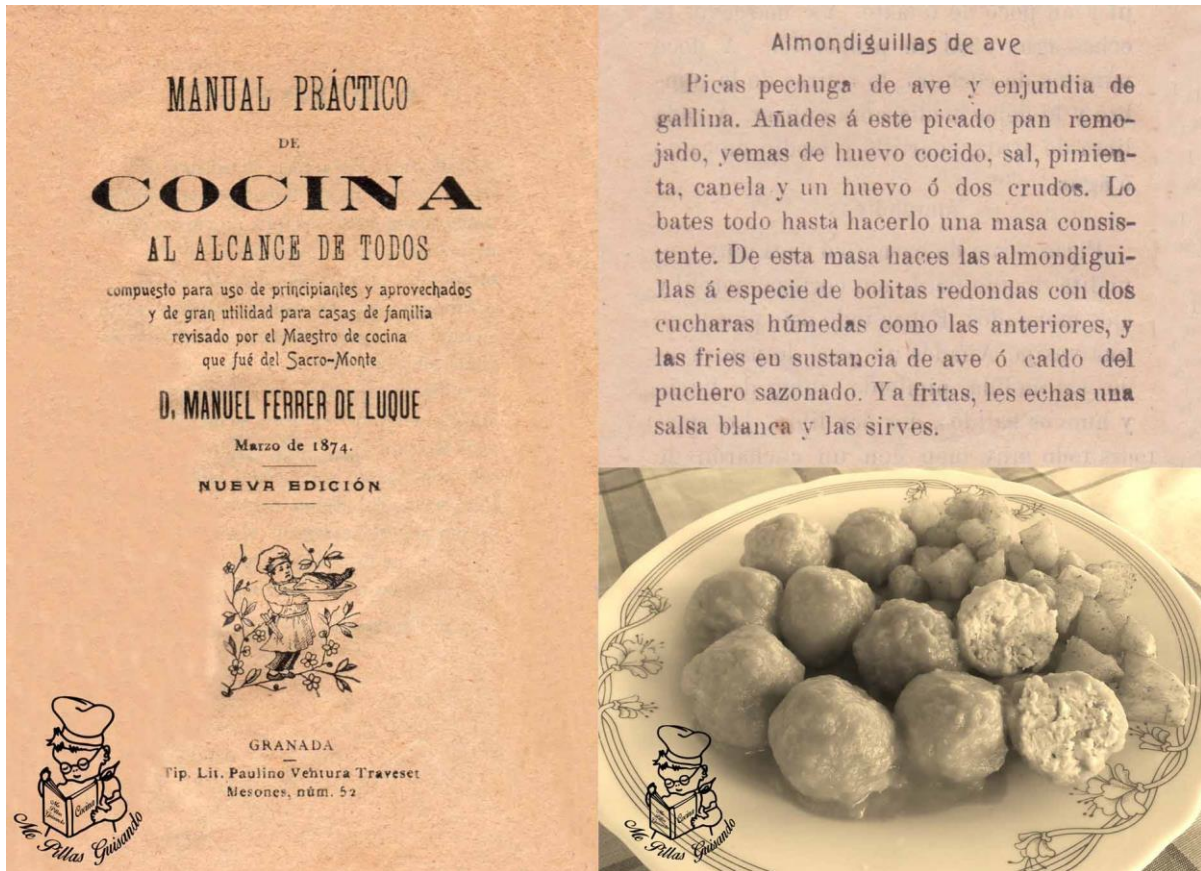




<https://www.mepillasquisando.com>



## ALMONDIGUILLAS DE AVE 1874



### INGREDIENTES:

- 2 Pechugas de gallina.
- 1 Trozo de Enjundia.
- 2 Trozos de Pan.
- 3 Yemas de Huevo cocido.
- 2 Huevos crudos.
- Sal, Pimienta, Canela
- Grasa de ave para freír.
- Salsa blanca.

NOTA: Enjundia de gallina es el cúmulo de grasa amarilla al final de su esqueleto

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Picas pechuga de ave y enjundia de gallina. Añades a este picado pan remojado, yemas de huevo cocido, sal, pimienta, canela y un huevo o dos crudos. Lo bates todo hasta hacerlo una masa consistente. De esta masa haces las almondiguillas a especie de bolitas redondas con dos cucharas húmedas como las anteriores, y las frías en sustancia de ave o caldo del puchero sazonado. Ya fritas, les echas una salsa blanca y las sirves.

<https://www.mepillasquisando.com>