



Albóndigas con PractiCarne Zenú

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

400g de PractiCarne Zenú
3 huevos
1 taza de miga de pan
2 kilo de papas
1 lata de Arvejas con zanahoria Zenú
4 cdas. de salsa de tomate
Color al gusto
sal y pimienta al gusto
Arroz

Preparación

- 1.** Mezcla la **PractiCarne Zenú**, los huevos y la miga de pan. Amasa muy bien hasta que no se pegue en las manos. Luego arma las albóndigas.
- 2.** Pela y parte las papas en cubos.
- 3.** En una olla con un poco de agua cocina las albóndigas con las papas, la salsa y el color, durante 20 minutos.
- 4.** Agrega las **Arvejas con zanahoria Zenú** y sirve con arroz blanco.

Zenú