Albóndigas de pan y calabacín al curry

Tempo di preparazione: 85 min
Dificultad: Fácil

Albóndigas

- Aceite de semillas de cacahuete: para freír
- Calabacines oscuros: 600 g
- Cebolleta: 1
- Cáscara de limón rallada: 1 cucharadita
- Guindilla roja fresca: 1
- Huevos: 3
- Jengibre fresco rallado: 2 cm
- Pan duro rallado: 200 g
- Pan rallado: c/n. (para rebozar)
- Pimienta: c/n.
- Queso feta: 150 g
- Sal: c/n.

Salsa

- Aceite de oliva: 2 cucharada
- Ajo: 1 diente
- Cilantro fresco: c/n.
- Curry: 2 cucharaditas
- Cúrcuma en polvo: 1 cucharada
- Guindilla roja fresca: 1
- Jengibre fresco rallado: 3 cm
- Leche de coco: 200 ml
- Lima: 1/2
- Pimienta: c/n.
- Sal: c/n.

Preparación

Pelar los calabacines y rallarlos con un rallador de agujeros grandes en un bol. Añadir el pan rallado, los huevos, el queso feta, la cebolleta finamente picada, la guindilla sin semillas y picada, el jengibre rallado, la ralladura de limón, y rectificar de sal y pimienta. Amasar todo con las manos y dejar reposar 15 minutos.

Formar albóndigas y colocarlas en una bandeja forrada con papel de horno. Pasarlas por pan rallado hasta que queden uniformemente cubiertas. Freírlas en una sartén grande con aceite de semillas de cacahuete a 170° y escurrirlas con una espumadera cuando estén uniformemente doradas. Secarlas sobre papel de cocina.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 300 g