

# Albóndigas al aroma de queso viejo



## Ingredientes:

Carne picada de cerdo, pavo, pollo, ternera ...  
Perejil picado  
Zumo de limón  
Sal  
Pimienta negra molida  
Huevos  
Pan rallado  
Queso viejo de oveja  
Aceite oliva para freír

## Elaboración:

Poner la carne picada en un bol. Añadirle el perejil picado, el zumo del limón, la sal y la pimienta negra molida remover todo. Añadir el huevo y un poco de pan rallado ligar todo muy bien.

Coger montoncitos de carne e introducir en ellos trozos de queso viejo ligar bien para que queden dentro de la carne.



Mojar las albóndigas en huevo batido, y pasar por pan rallado. Freír en aceite caliente.