

endúlzate

los postres de Leire

RECETA ALBÓNDIGAS DE SOJA TEXTURIZADA SIN GLUTEN

90 gramos soja texturizada



Hidratamos la soja 30 min



Pochar una cebolla



Escurremos la soja yo me ayudo de un bol pequeño.



Agregamos la cebolla, sal, pimienta negra y pimentón dulce, en este paso podemos agregar las especias que queramos o más verduras.



Revolver y agregar cucharada y media de harina, en este caso maíz, quedan muy ricas con harina de garbanzo.



Amasamos y hacemos bolitas



Doramos por todos lados a fuego bajo para que no se peguen y añadimos el tomate.



Con medio bote de tomate nos basta.
Resultado

