

Albóndigas de pollo, cerdo y/o ternera *sin huevo*:

- Carne picada.
- Aliñar la carne con zumo limón, ajo y perejil.
- Dejar reposar durante algunas horas.
- Después hacer bolitas con la carne picada y el aliño que ya está totalmente mezclado.
- Mezclar harina de garbanzo con agua (en sustitución del huevo) y batirlo hasta que no queden grumos.
- Pasar la albóndiga por esta mezcla y después por el pan rallado.
- Freír en aceite de oliva muy caliente.
- Por otro lado, hacer una salsa con cebolla, zanahoria. Cuando esté dorada la cebolla y blandita la zanahoria, echar dátiles y/o pasas y vino blanco.
- Dejar reposar a fuego medio hasta que se ponga la salsa espesa y luego echar las albóndigas ya fritas encima.