**Albóndigas de pollo y bacon**

**Descripción**

Ricas albóndigas perfectas para una merienda ligera y sabrosa.

Para: 4 comensales

Duración: 60 minutos

Categoría: lunch

Dificultad: baja

**INGREDIENTES**

* 500 gr de pechuga de pollo picada
* 150 gr de bacon picado
* 1 cucharada de queso crema o de queso rallado en polvo
* Una rebanada de pan de molde mojada en leche
* 1 huevo + otro huevo para rebozar las albóndigas
* Media cebolla
* Sal y pimienta
* Mantequilla
* **Para la salsa:** La otra mita de la cebolla, 1 pimiento verde, 3 ó 4 cucharadas de salsa de tomate triturado, 1 copita de vino de guiso, 1 hoja de laurel, aceite de oliva virgen extra

**Pasos**

1. Picamos el bacon en la picadora y lo unimos a la carne picada de pollo mezclando bien. Salpimentamos (ten en cuenta que el bacon ya aporta sal).
2. Salteamos la cebolla picada en juliana con un poco de mantequilla en una sartén. Lo añadimos a las carnes junto con el pan, el queso y el huevo. Añadimos más pan (o un poco de pan rallado) si es necesario para que quede una masa homogénea y bien trabada.
3. Formamos las albóndigas y las pasamos por harina y por huevo batido. Las freímos en una sartén con un fondo de aceite dorando bien por todos lados. Las sacamos y reservamos.
4. En ese mismo aceite ponemos el laurel y salteamos la cebolla y pimiento, añadimos el tomate, salpimentamos y dejamos reducir. Volvemos a poner las albóndigas, incorporamos el vino y dejamos reducir la salsa. Tienen que cocer las albóndigas entre 15 y 20 min a fuego medio, y hay que añadir más agua si es necesario. Pasamos la salsa por la batidora y servimos las albóndigas calientes cubiertas con la salsa y acompañadas de unas patatas fritas.

