

Albóndigas vegetarianas de nueces, tofu y legumbres



4 personas



25 minutos



Fácil

Ingredientes

200 g de tofu
100 g de lentejas cocidas
1 cebolla rallada
100 g de queso ricotta
100 g de queso crema desnatado
100 g de Nueces de California
Salsa de soja
Salsa Worcestershire
Pimienta
200 g de harina de garbanzos

Para el rebozado

Huevo (o linaza)
Harina
Pan rallado
Aceite para freír

Para la guarnición

200 g de tomates cherry
1 cebolleta entera
40 g de Nueces de California
Hojas de albahaca
Vinagre
Una pizca de sal
Pimentón
Ajo picado
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Tostar las nueces, triturarlas con los demás ingredientes de las albóndigas y enharinar haciendo bolitas para pasar después por huevo y pan rallado. Freír y reservar.

Para la guarnición, cortar los tomates y la cebolleta, mezclar con el ajo picado y las hojas de albahaca. Condimentar con una vinagreta a base de pimentón, sal, vinagre y aceite de oliva.

Servir las albóndigas con la guarnición.

