Receta Pasta con albóndigas suecas

Porciones

Ingredientes

Albóndigas: 5* Caldo de carne: 150ml Leche: 150ml Sal Aceite

•	Salsa inglesa: 1 edta
•	Pasta: 75g
•	Parmesano
•	Pimienta
•	

Instrucciones

- *Cualquier albóndiga sin cocinar
- Marcar las albóndigas en una olla
- Añadir el caldo, leche, salsa inglesa, salpimentar al gusto y llevar a ebullición a fuego medio
- Echar la pasta y cocinarla
- Añadir parmesano al gusto y remover