KIKKOMAN

Albóndigas con salsa de mango

Tiempo total **55 Mins.** **35 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para las albóndigas:

250 g	de cebollas blancas finamente picadas
30 g	de ajo finamente picado
3 g	de pimentón dulce en polvo
3 g	de comino molido
1 g	de orégano seco
150 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
1 kg	de carne de cordero picada
1 kg	de ternera picada

Para la salsa de mango:

600 g	de mango sin hueso, pelado y cortado en dados
150 g	de cebolla roja finamente picada
30 g	de cilantro fresco picado
7 g	de guindilla finamente picada
200 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
50 ml	de zumo de lima

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezcle la cebolla, el ajo, el pimentón en polvo, el comino, el orégano y la Marinada Teriyaki Kikkoman con la carne. Forme bolas con la mezcla del tamaño de una pelota de golf (45 g cada una aprox.) y aplástelas ligeramente. Áselas por ambos lados durante unos 2 minutos hasta que se doren.

Pasos 2

Ponga el mango, la cebolla, el cilantro y la guindilla en un bol y mézclelos con la Marinada Teriyaki Kikkoman y el zumo de lima.

Pasos 3

Reparta la salsa en los platos y sírvala con las albóndigas.