

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Albóndigas de atún con Brugge d'Or

Albóndigas de atún con Brugge d'Or

Ingredienten:

Albóndigas

- 150 g de Brugge d'Or rallado
- 400 g de atún fresco
- Mantequilla Nazareth
- 50 g de piñones
- Sal y pimienta
- 2 ramas de perejil
- 2 ramas de orégano
- 100 g de panko
- 3 huevos
- El zumo de 1 limón
- La corteza de ½ limón

Salsa

- 1 cebolla grande
- 400 g de atún fresco
- 2 ramas de orégano
- 2 ramas de perejil
- 1 bote de tomate en trozos de 400 g
- 100 ml de vinagre de vino tinto
- 100 g de mantequilla Nazareth

Bereiding:

1. Sofría brevemente el atún con mantequilla, sal y pimienta
2. Tueste los piñones con mantequilla hasta que se doren.
3. Pique el atún, el orégano y el perejil cortados, el panko, el queso, los huevos, el zumo de limón y la corteza con una picadora y añada los piñones con un poco de sal y pimienta.
4. Haga albóndigas de 3 a 4 cm con las manos húmedas.
5. Déjelas enfriar una hora y después fríalas en una sartén antiadherente con mantequilla hasta que estén bien doradas por fuera.
6. Pique bien la cebolla y las chalotas y fríalas en 50 g de mantequilla y después incorpore el tomate, el orégano y el perejil picados y el vinagre y deje rehogar 20 minutos.
7. Bata todo bien, corrija de sabor y añada otros 50 g de mantequilla.
8. Sirva las albóndigas con salsa y patatas fritas.

4 personen

45 min

Plato principal

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/albondigas-de-atun-con-brugge-dor>