



Albóndigas de ensaladilla



60 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Preparado de ensaladilla congelada
500 gr



Atún
2 latas (80 gr)



Aceitunas verdes deshuesadas
1 bolsa



Huevo
1 ud



Pan rallado
1 o 2 cucharadas



Mahonesa



Sal

Elaboración

En una cacerola poner agua, cuando empiece a hervir, echar sal y la **ensaladilla** congelada. Lo dejamos hervir, a fuego lento, durante 15-20 minutos.

Dejar escurrir las verduras y que templen. A continuación, con la ayuda de un tenedor triturar un poco la **ensaladilla**, añadir las aceitunas troceadas y el atún – previamente desmenuzado.

Batir un huevo y, junto con las cucharadas de pan rallado, añadirlo a la mezcla. De ahí tiene que quedar un mix compacto sin llegar a ser muy ladrillo.

Preparamos el horno a 180° con una bandeja.

Con la mezcla de **ensaladilla**, formamos bolas y las colocamos en la bandeja del horno. Horneamos 15 minutos a 180°.

Por último, servimos con salsa mayonesa.



receta cortesía del blog [2 Mandarinas en mi cocina](#)

