



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Albóndigas de chorizo de ternera con pasta y salsa de pesto



Para almorzar



16 junio, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Albóndigas de chorizo de ternera con pasta y salsa de pesto

Prueba una pasta diferente con el sabor del chorizo de ternera y la salsa de pesto, juntos te aportarán nuevas experiencias a tu almuerzo de todos los días.

50min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Albóndigas de chorizo

- 3 unidades de [Chorizo Santarrosano](#)
- 60g de pan viejo; sobrantes de pan
- 30g de cebolla blanca finamente picada
- 100g de [carne molida](#)
- 60g de leche
- 30g de aceite

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 30g de queso parmesano
- 30g de vinagre
- 200g de aceite

Receta final

- 400g de pasta larga cocida (160 gr Crudo)
- 12 unidades de albóndigas subreceta
- 10g de mantequilla
- 100g de pesto subreceta
- 30g de queso parmesano
- 8 unidades de tomates cherry cortados a la mitad 80g
- 4 unidades de pan francés en rodajas de 25g c/u

Preparación

Pesto

1. Tueste las almendras y procéselas sin dejar que se vuelvan polvo. Reserve. 2. Procese el ajo con el aceite.
3. Adicione la albahaca y la espinaca. Procese de nuevo hasta que las hierbas queden picadas pero no se vuelvan pasta.
4. Mezcle con el queso, el vinagre y las almendras. Sazone con sal y pimienta. Guarde en refrigeración.

Albóndigas

1. Remoje el pan en la leche y procese junto a la cebolla.
2. Procese los [chorizos santarrosanos](#) y mezcle con los demás ingredientes. Sazone con sal y pimienta.
3. Arme bolas de 15g y refrigere. 4. Caliente una sartén y dore las albóndigas. Deje enfriar y congele porcionadas.

Para servir las albóndigas con pesto

1. Cuece la pasta según las indicaciones del paquete; para el espagueti que se usa en esta receta, son más o menos de 7 a 8 minutos.
2. Cuele el agua y mezcle con un tercio de la cantidad indicada de salsa pesto. Mezcle con los tomates. Sazone con sal y pimienta.
3. Aparte, caliente una sartén y cocine las albóndigas en la mantequilla. Agregue el resto del pesto y revuelva muy bien.
4. Sirva la pasta con las albóndigas encima y el pan a un lado.

Tip

El Chorizo con Ternera es a base de cerdo con trozos de ternera. Agrega más unidades para más sabor.

Si quieres variar la salsa para acompañar este plato puedes aprender más recetas de [salsas para pasta](#) aquí.

Productos relacionados

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

[Chorizo Santarrosano](#)[PractiCarne Zenú](#)

También te puede gustar



5 junio, 2021

Croissant relleno de chorizo, queso, huevo y champiñones

¿Habías probado un croissant con chorizo ternera, adición...

[Conoce más](#) →

16 junio, 2021

Burritos de desayuno

Sigue el paso a paso de esta receta para preparar burrito...

[Conoce más](#) →

10 junio, 2021

Receta de arroz paisa con Chorizo Antioqueño

¡Disfruta toda la tradición arriera en solo 15 minutos! T...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾