

# Albóndigas de *Champiñones*



 **6**  
Porciones

 **30**  
Minutos

 **276**  
Calorías por Porción

## Ingredientes

- 4 tazas de champiñones picados
- 4 tazas de frijoles negros cocidos
- 1 huevo
- 1/2 taza de amaranto
- Pimienta al gusto

## Preparación

*Precalentar el horno a 170°C. Escurrir y machacar los frijoles. Agregar los champiñones, amaranto, huevo y pimienta. Mezclar hasta incorporar los ingredientes. Engrasar una charola. Formar albóndigas y acomodar sobre la charola. Hornear de 12 a 15 minutos.*

*¡Disfruta!*

Fuente:Cocina Fácil

 1CINyS

 CINyS.INSP

 1CINyS

 CINyS

