

Almôndegas tex-mex com chutney de alperce e malagueta

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
2.213 kJ / 528 kcal

Gorduras totais: **28,5 g** Proteína: **35,4 g**
Hidratos de carbono: **29,2 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Para o chutney de alperce e malagueta

3 alperces grandes
8 alperces secos
1 chalota pequena
1 dente de alho pequeno
1 pedaço pequeno de gengibre, cerca de 1 cm
3 colheres de sopa [Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin](#)
3 colheres de chá [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
Pimenta acabada de moer
Malagueta em flocos

Para as almôndegas tex-mex

1 dente de alho
20 g de caju
300 g de carne picada de porco, vaca ou borrego ou uma mistura
5 colheres de chá [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
Pimenta acabada de moer
0,25 colheres de chá de malagueta em pó
0,25 colheres de de caril em pó

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o chutney de alperce, corte em cubinhos ambos os tipos de alperces, a chalota e o alho. Rale o gengibre.

Passo 2

Ferva tudo com os outros ingredientes do chutney e deixe cozinhar em lume brando, sem tampa, durante cerca de 10 minutos, acrescentando um pouco de água, se necessário; o chutney deve ficar muito espesso (esmague um pouco, se necessário).

Passo 3

Para as almôndegas, pique bem o alho com os caju e misture-os com os restantes ingredientes das almôndegas.

Passo 4

Forme 10-12 almôndegas com a mistura de carne picada, frite-as no óleo aquecido durante 10-12 minutos e sirva com o chutney de alperce e malagueta.

chá
0,25 de cominhos
colheres de
chá