



ALBÓNDIGA RELLENA DE QUESO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- Aceite
- 3/4 de taza arroz hervido
- 1/5 kg de carne molida de res
- 1/4 de taza de pan molido
- Sal al gusto
- 200 g de queso panela La Villita
- 2 huevos
- 6 jitomates
- 1/2 cebolla
- 3 ajos
- 1 l de agua
- 2 hojas de laurel
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, si tienen antojo de unas ricas albóndigas esta es la receta que buscaban.

Ponemos los jitomates, la cebolla, el ajo, la sal y la mitad del agua a licuar (si es necesario, colamos)

Ponemos la cucharada de aceite en una cacerola a calentar, agregamos el jitomate y las especias, y dejamos hervir.

En un recipiente ponemos el arroz, agregamos la carne y mezclamos, después agregamos el pan, seguimos mezclando y terminamos de mezclar agregando los huevos.

Una vez que hierva el caldillo, sacamos las hojas de laurel y agregamos el resto del agua para que hierva.

Para formar las albóndigas comenzamos tomando un poco de carne y en el centro ponemos el queso panela La Villita (nos mojamos las manos antes para que no se pegue la carne).

Ponemos las albóndigas en el caldillo y dejamos hervir para que se cueza la carne.

Servimos en un plato hondo bien calientitas.

Amigas, a todos les van a encantar.