



ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 500 gramos de carne de res molida
- 1 cebolla
- 6 jitomates
- 2 dientes de ajo
- Cilantro
- Chile chipotle
- ½ taza de arroz
- Pan molido
- 2 huevos
- Sal y pimienta
- 300 gramos de queso Panela La Villita
- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encantan este tipo de recetas que son sencillas.

Primero preparamos la carne, mezclamos con el huevo, el arroz, comino, cilantro y la cebolla; salpimentamos y revolvemos. Formamos las bolas de las albóndigas, en el centro vamos a poner un cubito de queso Panela La Villita.

Mientras tanto, haremos la salsa en la licuadora. Batimos la mitad de la cebolla, los jitomates, el ajo y los chiles chipotle, si sienten que está un poco seca agrega agua.

En una sartén sofreímos la Margarina La Villita y cocemos un poco la salsa, después agregamos las albóndigas y cocinamos por 20 minutos a fuego lento.

Para servir vamos a poner una cama de espagueti y por encima dos o tres albóndigas.
¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita