



ALBÓNDIGAS ASADAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de carne molida
- 50 gramos de queso manchego La Villita rallado
- 3 huevos cocidos
- 1 taza de leche
- 200 gramos de queso doble crema La Villita
- Sal y pimienta
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta me sorprendió tanto que tenía que compartirla con ustedes.

Primero, vamos a mezclar la carne y el queso manchego La Villita rallado, un poco de sal y un chorrillo de agua. Revolvemos con las manos y hacemos bolitas.

Ahora rellenamos las bolitas con el huevo cocido, el cual vamos a partir en cuadritos pequeños para que nos alcance.

Por otro lado, ponemos la Margarina sin sal La Villita en un plato apto para microondas y calentamos unos 45 segundos.

Tomamos las albóndigas y las pasamos por la Margarina La Villita.

Metemos al horno por 15 minutos y las bañamos con la salsa.

La salsa es sencilla de preparar, tomamos una taza de leche, el queso doble crema La Villita, una pizca de sal y de pimienta y batimos todo en la licuadora.

Esta salsa es con la que vamos a bañar las albóndigas.

¡Buen provecho!