



ALBÓNDIGAS CON FETTUCCINI

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 500 g de carne molida de res
- 4 jitomates
- 1 huevo
- 1 pedazo de cebolla
- 1 ajo
- Aceite
- 1 cubito de caldo de pollo
- 250 g de queso Oaxaca La Villita
- 1 paquete de fettuccini

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les traigo una receta muy creativa para los pequeños: pollitos de albóndiga en sus nidos.

Empezamos hirviendo los jitomates. Después, ponemos la carne molida, una pizca de sal, huevo y el queso en un tazón, mezclamos bien y hacemos bolitas. Las dejamos reposar un rato.

Ahora tomamos los jitomates y los licuamos con la cebolla, el ajo, el cubito de caldo de pollo y un poco de agua, para hacer una salsa. Vamos a sofreír la salsa en una sartén y, poco a poco, añadimos las bolitas de carne. Dejamos hervir por unos 20 minutos.

En lo que están las albóndigas, ponemos a cocer el fettuccini y cuando esté listo lo escurrimos y dejamos enfriar.

Es momento de emplatar: tomamos cinco tiras de pasta y las dejamos caer al plato en espiral, hacemos lo mismo con otras cinco y así tenemos listos dos nidos, en medio de los cuales pondremos un par de albóndigas. Estas albóndigas serán los pollitos y para ello las decoraremos con una tira pequeña de cebolla morada, pequeños pedazos de huevo cocido, dos clavos, un pedazo de zanahoria y cilantro.

¡Listo, amigas! Es hora de consentir a los niños.