



ALBÓNDIGAS CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo de carne molida
- 4 cucharaditas de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cucharaditas de perejil finamente picado
- 2 huevos
- ½ taza de pan molido
- 4 cucharadas de aceite
- 3 cucharaditas de harina
- 300 gramos de queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encanta poner queso a las albóndigas, porque además de darles un sabor delicioso es algo novedoso para la familia.

Mezclamos en un recipiente la carne con todos los ingredientes, excepto la harina y el aceite. Después vamos a hacer bolitas, pasamos por la harina y las freímos en el aceite caliente. Cuando tengamos todas las albóndigas listas las ponemos en un refractario y cubrimos con el queso manchego La Villita.

Dejamos en el hornito por 15 minutos o hasta que el queso esté derretido.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita