



ALBÓNDIGAS DE ATÚN BAÑADAS EN CHIPOTLE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de atún en lata, (drenada)
- 1/3 tazas de cebolla (picada)
- 1 cucharada de ajo (picado)
- 1/4 tazas de cilantro (picado)
- 3 cubitos de margarina La Villita, sin sal
- 1/4 tazas de pan molido
- 1 huevo
- 1/3 tazas de queso panela La Villita (en cubitos)
- 5 jitomates
- 1/4 cebollas
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de chile chipotle
- 1 cucharada de orégano, seco
- 1/2 tazas de caldo de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta será una de las favoritas de todos en casa, es rica y fácil de preparar. ¡Disfruten!

En un tazón mezclamos el atún con la cebolla, el ajo, el cilantro, el pan molido y el huevo. En una tabla formamos las albóndigas con ayuda de las manos, insertando en el centro un cubito de queso panela La Villita, cerramos y reservamos.

Para la salsa, licuamos los jitomates con la cebolla, el ajo, el chile chipotle, el orégano y el caldo de pollo. Reservamos.

En un sartén a fuego medio, sellamos las albóndigas con la margarina y agregamos la salsa, cocina por 15 minutos, rectificamos el sazón y servimos con un poco de orégano encima. ¡Deliciosas!

 LaVillitaMX  @LaVillita