



ALBÓNDIGAS DE CARNE CON QUESO PANELA EN SALSA DE FRIJOL

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 80 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 600 gramos de carne de res molida
- 1 taza de arroz cocido
- Sal
- Pimienta
- 150 gramos de queso panela La Villita en cubos
- 2 litros de agua
- 2 tazas de crema
- 1 lata de frijoles bayos refritos
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

Consiente a tu familia con unas deliciosas albóndigas como nunca las habías probado.

Para las albóndigas

Mezcla la carne con el arroz y sazón con la sal y la pimienta. Toma pequeñas porciones de carne, coloca un poco de queso en medio y cierrando forma a las albóndigas. Colócalas en el agua hirviendo por 15 minutos hasta que se hayan cocido; retira del agua y reserva.

Para la salsa

Licua la crema con los frijoles, la taza de agua y el consomé. Vierte a una cacerola y coloca al fuego lento, cuando suelte el hervor, agrega las albóndigas y cocina por 5 minutos más o hasta que espese ligeramente.

Sírvelas en un plato hondo, báñalas con poco de salsa y acompáñalo con arroz.
