



ALBÓNDIGAS DE POLLO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- ½ kilo de carne de pechuga de pollo molida
- ½ barra de queso doble crema La Villita
- 1 huevo mediano
- 3 cucharadas de amaranto
- 1 cucharada de cilantro fresco picado
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de cebolla en polvo
- Tomillo
- Pimienta negra
- Romero
- Paprika
- Aceite
- Sal al gusto
- Salsa de tomate casera o envasada

MODO DE PREPARACIÓN

Una nueva versión de las riquísimas albóndigas donde encontrarás un sabor nuevo en la variedad de ingredientes y la deliciosa textura del queso doble crema La Villita.

En una cacerola el pollo molido, el huevo y el amaranto; mezclamos estos ingredientes y agrega los condimentos y revuelve hasta integrar todo a la perfección.

Cuando esté listo, forma las albóndigas e introduce una bolita de queso doble crema La Villita, cúbre las y reserva.

Precalienta una sartén antihaderente y vierte una cucharada de aceite (oliva, coco o el de tu preferencia) y coloca las albóndigas para sellar y dorar. Retira del fuego y reserva.

En la misma sartén sirve la salsa de tomate por unos minutos y sazona.

Finalmente, agrega las albóndigas y deja hervir por 15 minutos para cocerlas a la perfección.

 LaVillitaMX  @LaVillita