



ALBÓNDIGAS EN SALSA VERDE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

Para las albóndigas

- 250 g de carne molida de res
- 250 g de carne molida de cerdo
- 2 pack de Queso Panela La Villita
- 1 cda de ajo, picado
- 1 cdita de comino en polvo
- 1 Huevo

Para la salsa verde

- 1/2 kg de tomate verde, cocido
- 1 tza de hojas de cilantro

- 1 tza de caldo de pollo
- 1 cda de aceite
- 2 tzas de nopales, cocidos y cortados en bastones
- 2 tzas de frijol negro, cocido
- Sal y pimienta, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

En un tazón añadimos las carnes molidas, el ajo, el comino y el huevo. Salpimentamos, mezclamos y reservamos. Cortamos cubitos de Queso Panela, tomamos un poco de la mezcla de la carne y añadimos un cubito en medio y formamos la bolita de albóndiga, así hasta terminar con toda la carne. Reservamos.

Para la salsa, licuamos todos los ingredientes y salpimentamos. Llevamos la mezcla a una olla y la freímos por 10 minutos. Añadimos las albóndigas y tapamos. Cocinamos por 25 min. Agregamos los nopales y cocina por 5 min más y servimos.

 LaVillitaMX  @LaVillita