Receta La Villita

ALBÓNDIGAS FANTASMA

Porciones: 6 Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

Para las albóndigas

- 173 g queso Americano Manchego La Villita
- 500 g carne molida
- 80 g migas de pan
- 35 ml leche
- 2 huevos
- 1 pizca de canela
- 1/2 cucharadita de tomillo
- 190 g de margarina La Villita sin sal
- 2 cucharadas de perejil
- 2 cucharadas de harina
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 4 dientes de ajo
- 1 tomate frito
- 150 ml caldo de carne
- 1 hoja de laurel

MODO DE PREPARACIÓN

#JuntosLoHacemosMejor y estos fantasmitas con Queso Americano Manchego La Villita son la receta que necesitas hacer con tus niños.

La receta queda más sabrosa si 20 minutos antes dejamos la mezcla de albóndigas reposar, primero mezclamos el pan duro con la leche en un vaso. Luego en un recipiente hondo añadimos la carne picada, incorporamos el tomillo, el pan remojado en leche, la canela y los huevos batidos. Mezclamos y dejamos reposar en la nevera 20 minutos.

Diez minutos antes de finalizar este reposo, precalentamos el horno a 180°C. Preparamos una bandeja de horno con la margarina. Sacamos la carne para las albóndigas y comenzamos a darles forma. Colocamos las bolitas en la bandeja previamente bañada con la margarina y añadimos a cada bolita una rebanada de queso Americano Manchego La Villita, (previamente haz los ojos y la boca) horneamos durante 25 minutos.

Para la salsa:

Troceamos la cebolla, los dientes de ajo y la zanahoria. Añadimos una cucharada de margarina a una sartén, y sofreímos la cebolla durante 4 minutos a continuación añadimos las zanahorias y dientes de ajo. Salteamos dos minutos. Incorporamos el tomate frito, la hoja de laurel y el caldo de pollo. Cocinamos durante 10 minutos a fuego medio.

Pasamos la salsa por una batidora para lograr una textura más fina. Dejamos reposar y vertemos encima de las albóndigas.

LaVillitaMX @LaVillita