



## ALBÓNDIGAS RELLENAS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 15 minutos

### INGREDIENTES

- 500 gramos de carne molida (mitad cerdo y ternera)
- 1 diente de ajo muy picado
- Media cebollita picada fina o rallada
- Perejil picado
- 1 yema de huevo
- 150 gramos de queso Oaxaca La Villita
- 1 taza de agua
- 1 puré de tomate grande

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a servir estas albóndigas con un espagueti y ya verán que todos quedarán fascinados.

Primero, mezclamos la carne con el ajo picado, la cebolla, el perejil, la sal y la pimienta. Agregamos la yema de huevo y mezclamos muy bien. Formamos bolitas con la carne. Reservamos.

Ahora vamos a tomar el queso Oaxaca La Villita y cortarlo en cubitos; tomamos las albóndigas y rellenamos con este.

En una sartén ponemos la cebolla rallada y la cebolla. Agregamos el puré de tomate y las albóndigas. Añadir una taza de agua para que ayude a cocer mejor. Tapamos y dejamos unos 15 minutos.

Sirve junto al espagueti y estamos listas.

¡Buen provecho!