



ALBÓNDIGAS RELLENAS DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 kg. de carne picada magra
- 1 cda. de ajo en polvo
- 2 huevos
- 2 paquetes de queso americano La Villita
- 2 cdas. de perejil picado
- 2 cditas. de sal
- Pimienta al gusto
- Salsa de tomate
- 1 cdita. de azúcar
- 1/2 taza de pan rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Preparar estas albóndigas es más sencillo de lo que crees, amiga. ¡Te encantarán!

En un bowl u olla integramos la carne picada, el ajo, los huevos, el queso en trozos, el perejil, el pimiento y condimentamos. Armamos las bolitas tradicionales de albóndigas, rellenamos con trozos de más queso americano y reservamos.

En una sartén calentamos la salsa de tomate y condimentamos. Incorporamos las albóndigas, la cdita. de azúcar, tapamos y cocinamos por 45 minutos.

¡A disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita