



ARROZ FRITO CON ALBÓNDIGAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 kg de carne picada
- 2 pimientos morrones rojos
- Pimienta
- 1 ajo
- 1 ramito de perejil
- 2 taza de arroz
- 1 jitomate
- 1 pizca azúcar
- 3 hojas de laurel
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 1/2 taza de pan rallado
- 1 zanahoria
- 2 1/2 cucharada de margarina con sal, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! Consientan a sus niños con esta rica y divertida receta, les prometo que querrán repetir.

Empecemos con las albóndigas:

Colocamos en un recipiente la carne picada, picamos el pimiento morrón, el ajo y el perejil y lo agregamos al recipiente de la carne. Salpimentamos y colocamos 1 huevo para unir la preparación con un poco de pan rallado, para que no se separe. Hacemos las bolitas del tamaño que deseemos. Reservamos.

Continuamos con la salsa:

En una olla colocamos la cucharada y media de margarina y dejamos calentar a fuego bajo. Rayamos el segundo pimiento morrón, la cebolla, la zanahoria y los colocamos en la olla con la margarina por unos cinco minutos. Colocamos la salsa de tomate (puede ser en cajita o tomate triturado), bastante salsa (que tape las verduras) y añadimos una pizca de azúcar para sacar la acidez de la salsa. Ahora colocamos las bolitas de carne en la salsa y dejamos que se cocinen junto con las verduras. Una vez cocida la carne agregamos las hojas de laurel para que realce el sabor.

Para el arroz:

En una olla añadimos una cucharada de margarina, y una vez caliente echamos el arroz. Dejamos que fría un poco. Agregamos agua y un poquito de sal. Dejamos que se evapore el agua. Una vez cocido todo, servimos en el plato el arroz y arriba la salsa con las albóndigas.

Para hacer el pequeño búho utilicé rebanadas de pepino, queso manchego La Villita y un poco de soya para sus ojos. Recuerda el único límite está en tu imaginación.