



ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGA RELLENAS DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo carne molida de res
- 1 lata de salsa para espagueti
- 1 huevo
- 3 cdas. de margarina La Villita, sin sal
- 400 g pasta para espagueti
- 227 g queso gouda La Villita
- 1 poco pan molido
- sazónador para carne
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

El espagueti con albóndigas es una de las comidas favoritas de mis hijos y cuando la preparo a ellos les gusta ayudarme a hacer las bolitas de carne, ¡prepárenla hoy mismo, amiga!

En un refractario ponemos la carne, el huevo, el pan molido, el sazónador, la sal y la pimienta. Mezclamos muy bien y amasamos hasta que tenga buena consistencia y no se separe. Cortamos el queso gouda en cubitos o lo rallamos y hacemos bolitas. Hacemos bolitas la mezcla de carne poniendo a cada una un cuadrado o bolita de queso gouda en el centro.

Calentamos la margarina en un sartén y ya que este caliente freímos las albóndigas. En otra sartén ponemos la salsa para espagueti y añadimos las albóndigas, dejamos que hierva por 5 minutos.

Servimos la pasta en un plato y arriba de la pasta ponemos las albóndigas con la salsa.