



SÁNDWICH DE ALBÓNDIGAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1/2k carne molida
- 1 huevo
- 50 gr. de pan para empanizar
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas. de perejil picado
- 1 cdita. de ajo molido
- 1 cdita. de orégano seco
- 1 pote salsa de tomate
- Margarina sin sal La Villita
- 4 pan baguette anchos

MODO DE PREPARACIÓN

En un bowl juntamos la carne picada con el huevo, el pan rallado, la cebolla, los ajos picados, el perejil y el orégano seco. Integramos todo con las manos y condimentamos con sal y pimienta.

Formamos bolitas y las ponemos a dorar por todos sus lados en sartén bien caliente margarina. Agregamos la salsa, tapamos y cocinamos unos minutos.

Abrimos los panes, quitamos un poco de migajón a una de las tapas y agregamos las albóndigas con un poco de salsa. Espolvorea con tu queso favorito de La Villita, tapa con el otro pan y lleva a gratinar en tu horno o un poco en microondas.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita