



TORTA DE ALBÓNDIGAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- ½ Carne Molida
- Cilantro
- Orégano
- 4 Bolillos
- Queso tipo Manchego La Villita
- 1 aguacate
- 2 jitomates
- Mayonesa
- 1 tina de Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Picamos la cebolla y el cilantro finamente y revolvemos con la carne, agrega sal, pimienta y ajo en polvo.

Hacemos bolitas pequeñas de carne y en una sartén caliente con 2 cucharadas de margarina freímos todas las albóndigas. Untamos cada bolillo con mayonesa y los calentamos en la sartén con un poco de margarina. Untamos las rebanadas de aguacate, agregamos jitomate y las albóndigas.

Gratinamos con cubos de queso manchego en una sartén y vaciamos sobre la torta.

 LaVillitaMX  @LaVillita