



ALBÓNDIGAS CON QUESO MANCHEGO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1/2 kilo carne molida de res
 - 3 huevos (1 crudo y herviremos 2)
 - 1 pimienta gorda
 - 1 clavo de olor
 - 1 diente ajo
 - 1 trozo cebolla
 - Sal
 - 1/4 Queso Manchego La Villita cortado en cuadros
 - 1/2 Queso Manchego La Villita en rebanadas
 - Hojas hierbabuena
- Para la salsa**
- 1/2 kg jitomate
 - 1 lata chiles chipotles
 - 1 trozo cebolla

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, todo con Queso Manchego sabe más delicioso y ¡las albóndigas más!

En la licuadora agregamos el ajo pelado, la cebolla, clavo, pimienta y la hierbabuena. Hervimos 2 huevos y cuando estén duros, pelamos. A la carne molida le agregamos los ingredientes de la licuadora y revolvemos hasta formar una masa, comenzamos a hacer las bolitas de las albóndigas y rellenas con un trocito de huevo, agregamos sal.

Por otro lado licuamos los jitomates, la lata de chiles chipotles, la cebolla y un chorrito de agua. Cocinamos todo en una olla, primero agregamos la salsa y posteriormente las albóndigas. Se dejan en la olla hasta que hierva y pasamos a un refractario para el horno, colocamos por encima las rebanadas de Queso Manchego La Villita, y dejamos en el horno por unos 10 minutos mínimo.

 LaVillitaMX  @LaVillita