



ALBÓNDIGAS RELLENAS DE QUESO LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de carne de cerdo molida
- 100 gramos de pan molido
- 50 gramos de harina blanca
- Media cebolla picada finamente
- 150 gramos de tu queso La Villita favorito
- 500 mililitros de aceite vegetal
- Un huevo
- Sal y pimienta negra molida, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Las albóndigas son uno de los platillos más ricos y fáciles de preparar, esta ocasión le daremos un nuevo toque a la receta agregando queso La Villita.

Mezcla en un recipiente la carne con la mitad del pan molido, la cebolla y salpimienta al gusto.

Una vez que estén bien integrados los ingredientes, forma bolitas entre 5 y 7 centímetros de diámetro.

Cuando estén listas, es momento de integrar tu queso La Villita favorito justo en el centro de la albóndiga para evitar que se salga durante la cocción. Nuestra recomendación es queso Oaxaca o Chihuahua

Bate un huevo y pasa cada albóndiga por la harina, después por el huevo y al final por el resto del pan molido.

Calienta a fuego bajo el aceite en una sartén y coloca las albóndigas entre 3 o 4 minutos, girándolas para freírlas ligeramente. Recuerda mantener el fuego bajo para que las albóndigas no se quemem sin la cocción interior de la carne.

Para otorgar un tono dorado, coloca las albóndigas en un refractario e introdúcelo al horno a 180°C durante unos 15 minutos previo al servicio.

Puedes acompañar con una ensalada básica de lechuga con manzana roja y aceite de oliva y preparar una salsa de chipotle molido con un toque ligero de miel o aderezo barbeque.