



PORCIONES

5 a 6



TIEMPO

60 min

DIFICULTAD

ALBÓNDIGAS DE CHIPOTLE



RELLENAS DE QUESO MANCHEGO

INGREDIENTES

- 1 Kg · carne molida de res y de cerdo
- 1 · pizca de comino
- 1 · tomate
- 1 · ajo
- 10 · hojas de hierbabuena
- 1 · huevo
- 1 · taza de arroz cocido
- sal al gusto
- 3 · chiles chipotles en escabeche
- 5 · jitomates
- 1 · ajo
- 1 · cebolla
- 1 · paquete de queso manchego **Chipilo®**

PREPARACIÓN

- 1 Licuar el huevo, ajo, cebolla, comino, hierbabuena con suficiente sal, una vez que esté listo integrar a la carne y revolver muy bien, enseguida agregar la taza de arroz y continuar integrando la mezcla.
- 2 Formar las albondigas y rellenarlas con cuadritos de Queso Manchego **Chipilo®**
- 3 En una cazuela caliente se prepara un licuado de salsa, jitomate y chiles chipotles, agregamos las albondigas y las dejamos hervir a fuego bajo por 30 minutos y ¡listo!



•DESDE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

