



Chipilo

PORCIONES

4

TIEMPO

60 min

DIFICULTAD

*** **

ALBÓNDIGAS RELLENAS

DE QUESO MANCHEGO



INGREDIENTES

- 600gr · de carne de res
- 1/2 · cebolla picada finamente
- 2 · paquetes de queso manchego **Chipilo®**
- 2 · huevos
- 4 · cucharaditas de perejil picado
- 1/2 · taza de pan molido
- 4 · cucharaditas de perejil picado
- 1 · cucharadita de sal de ajo en polvo
- 5 · cucharaditas de aceite de oliva
- 2 · tazas de puré de jitomate
- 2 · chiles guajillo hidratados
- 1 · diente de ajo
- 1/2 · cucharadita de comino molido
- 1 · hoja de laurel

PREPARACIÓN

- 1 Comencemos por mezclar la carne con las especias, el huevo, el pan molido, el perejil picado y la cebolla, sazonado con sal de ajo y pimienta.
- 2 A continuación haremos las albóndigas, para ello enrollaremos las rebanadas de queso, una por una y cortaremos en 4, cada trocito será el centro de nuestra albóndiga, a si que uno a uno cada trocito será cubierto
- 3 con una capa de nuestra carne ya preparada, asegúrate de cubrirlo muy bien con una generosa capa, y compactarla con tus manos en forma de bolita.
- 4 Mientras tanto llevaremos nuestra sartén con aceite de oliva al fuego, un vez caliente colocamos las albóndigas, cuidando se doren parejo, girandolas con cuidado, recuerda tapar la sartén para concentrar el calor y
- 5 nuestro platillo quede perfectamente cocido al centro.

Mientras tanto, licuaremos el jitomate con el chile guajillo, ajo y comino, una vez licuado incorporaremos esta salsa a la sartén con las albóndigas, agrega el laurel, tapa y termina de cocer a fuego bajo por 15 minutos ó hasta que nuestra salsa rompa en hervor y espese.

Recuerda acompañarlo con tu guarnición preferida y disfruta de este delicioso platillo en familia.



•DE8DE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO