

ALBÓNDIGAS DE RES EN CALDILLO DE JITOMATE



INGREDIENTES

- 6 huevos
- 500 g de carne molida de res
- 500 g de carne molida de cerdo
- 1 paquete de galletas saladas
- ¼ de taza de leche
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 3 cucharadas de aceite Mazola
- 1 lata pequeña de chipotle adobado
- ½ taza de vino blanco (opcional)

PASOS A SEGUIR

Mezclar en un bowl las carnes con sal, pimienta, ajo en polvo, cebolla en polvo y 2 huevos.

Triturar las galletas saladas y agregar la leche. Mezclar hasta que quede con la consistencia de un puré y agregar al bowl.

Asar los jitomates en un comal. Licuarlos con ½ cebolla y 1 diente de ajo.

Cocer los otros 4 huevos hasta que queden duros.

Untar un poco de aceite Mazola en las manos para hacer las bolitas y poner un poco de huevo duro como relleno de cada albóndiga.

Sellar las albóndigas en un sartén con aceite Mazola y reservar.

Verter la salsa en una olla o sartén alto. Sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar el chipotle y revolver.

Sumergir las albóndigas en la salsa y cocinarlas a fuego bajo por 15 minutos.

Servir y acompañar con tortillas.

TIP:

Agregar ½ taza de vino blanco a la salsa para realzar el sabor.

