

Albóndigas de CHAMPICARNE EN SALSA CHIPOTLE

Porciones: 4



50 min.

INGREDIENTES

1 charola de 225 g de Cremini Entero.
5 jitomates.
1 cebolla.
3 dientes de ajo.
2 chiles chipotle.
500 ml de agua.
Clavos de olor.
Comino.
Un ramito de perejil.
Aceite de oliva virgen extra.
400 g de carne molida (res o cerdo)
Huevo cocido al gusto.
Sal y pimienta al gusto.

PROCEDIMIENTO

Pica finamente los Cremini y reserva.
Cuece y desvena los chiles chipotle, después en la licuadora con los 500 ml de agua, mezcla los jitomates, la cebolla, 2 dientes de ajo y los chiles chipotle. Reserva.
En un molcajete, machaca 2 clavos, un diente de ajo, una cdta de comino, perejil y un chorrito de aceite de oliva.
En un bowl, mezcla los Cremini con la carne y agrega la mezcla previamente preparada en el molcajete.
Forma las albóndigas colocando un pedacito del huevo cocido en el centro.
En una olla vierte la salsa de jitomate sazonándola con sal y pimienta al gusto, déjala cocer durante 10 min.
Añade las albóndigas a la salsa, baja el fuego y déjalas cocer en un periodo de 20 a 30 min moviendo ligeramente y constante. ¡Disfruta con MONTEBLANCO!



Video receta

www.monteblando.com.mx
@monteblando.mx