



ALBÓNDIGAS EN SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE

4 porciones

Ingredientes:

- 500 g de carne molida de res
- $\frac{1}{4}$ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 huevo, batido
- 1 cucharada de salsa tipo Inglesa
- 1 cucharada de jugo sazonador
- Sal y pimienta, al gusto
- $\frac{1}{2}$ taza de queso panela, cortado en cubos

Salsa:

- 1 cucharada de aceite
- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- 4 jitomates, cocidos
- $\frac{3}{4}$ de taza de caldo de pollo
- 1 taza de crema
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 2 chiles chipotles
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Método de Preparación:

1. En un bowl mezcla la carne molida, la cebolla, el ajo, el huevo, la salsa tipo Inglesa, el jugo sazonador, sal, pimienta y mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes. Toma pequeñas porciones, coloca en el centro queso panela, cierra y forma las albóndigas.
2. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes. En una cacerola caliente agua, agrega una pizca de sal y cocina las albóndigas a fuego medio hasta que estén bien cocidas.
3. En una cacerola caliente el aceite, fríe la cebolla y licúa con los jitomates, el caldo de pollo, la crema, el queso crema, los chiles y el consomé hasta integrar por completo.
4. En una cacerola vierte la salsa, agrega las albóndigas y cocina a hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
5. Sirve y ofrece.



Tiempo de Preparación: 30 min.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****