



ALBÓNDIGAS DE POLLO CON SALSA DE PIMIENTO

12 piezas

Ingredientes:

- 600 gr de pechuga de pollo molida
- 1 huevo
- 3 cucharadas de pan molido
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 cucharada de cebolla rallada
- 1 diente de ajo chico picado
- Sal al gusto
- 100 gr de queso panela en cubos
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 lata de pimiento porrón
- 1 paquete (190 gr) de queso crema
- 1 taza de crema
- Sal al gusto

Método de preparación:

1. Mezcla la pechuga de pollo molida con el huevo, el pan molido, la fécula de maíz, la cebolla, el ajo y sal al gusto. Forma las albóndigas colocando un cubo de queso panela en el centro.
2. Calienta el caldo y cuando suelte el hervor, agrega las albóndigas. Tapa y cocina a fuego medio por 10 minutos.
3. Para la salsa, licua el pimiento, el queso, la crema y sal al gusto. Vierte en una cacerola y cuando suelte el hervor añade sólo las albóndigas cocidas. Deja al fuego por 3 minutos más.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: **

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