

Albondigas Enchipotladas

(Rinde 4 Porciones)

Ingredientes

150g de Salsa de Chile Seco La Tía Celsa
1kg de Carne molida de res o de pollo
3 Huevos
½ Cebolla finamente picada
1 taza de harina
Aceite vegetal
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Disuelva la salsa de chile seco en agua purificada y deje reposar. En un tazón mezcle la carne molida, el huevo, cebolla, pan molido, harina, sal y pimienta. Vaya formando las albondigas del tamaño de 3/4 de un huevo y deje reposar en un plato extendido. Caliente el aceite en una cacerola y pase las albondigas para que sellen perfectamente. Después agregue la salsa hasta que estén bien fritas y durante 20 minutos para reducir el contenido y estén bien cocidas.



Consejo de La Tía Celsa...

Puede rellenar las albondigas con un trozo de queso fresco y la salsa con unos chicharos o zanahoria para darle mas textura.