

Albondigón relleno de huevo



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

1/4 kilo de carne de puerco

1/4 kilo de carne de res

2 huevos San Juan

2 huevos cocidos San Juan

1/4 taza de pan molido

2 cucharadas de mostaza

75 grs de jamón picado

125 ml. de leche

Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Mezclar en un bowl las dos carnes con los huevos San Juan, incorporar los demás ingredientes y sal pimentar.
- Extender la carne sobre papel aluminio y acomodar las Huevos cocidos San Juan, enrollar la carne dejando los huevos cocidos al centro, con la ayuda del papel aluminio.
- Colocar en un refractario y Se hornea aproximadamente 35 min. a 180°C.
- Se sirve con una ensalada de espárragos, jitomate, zanahorias ralladas, brócolis y champiñones.