

Albóndigas de chicharrón



Tiempo de
preparación

35 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 2 piezas de Huevo San Juan® .
- 500 gramos de carne molida de res.
- 500 gramos de chicharrón de cerdo molido.
- ½ taza de cebolla finamente picada.

- 1 cucharada de ajo en polvo.
- ½ taza de cilantro finamente picado.
- 1 cucharadita de orégano seco.

Para la salsa:

- 6 piezas de jitomate.
- 1 pieza de chile serrano sin tallo.
- 1/8 de cebolla.
- 1 diente de ajo.
- ¼ de taza de agua.

Cantidades necesarias:

- Sal.
- Pimienta.
- Aceite vegetal.
- Cilantro para decorar.
- Tortillas para acompañar.

Preparación

Estas albóndigas tienen la particularidad de estar elaboradas con chicharrón, el cual ayuda a retener la humedad y aporta sabor a la preparación. Acompáñalas con una salsa básica de jitomate.

1. Mezcla en un bowl la carne molida de res con el chicharrón de cerdo, la cebolla, el ajo en polvo, el cilantro, el orégano, sal, pimienta y las piezas de Huevo San Juan®.
2. Forma albóndigas con ayuda de tus manos, colócalas en una charola o tabla y congélalas por 10 minutos.
3. Mientras se congelan las albóndigas, prepara la salsa. Licúa el jitomate con el chile serrano, la cebolla, el ajo, sazón con sal y si consideras necesario, agrega un poco de agua para moler. Reserva.

4. Calienta una sartén con un poco de aceite y comienza a freír las albóndigas, agrega la salsa y comienza a cocinar a temperatura alta por aproximadamente 10 minutos, hasta que se evapore un poco la salsa y se cocinen por completo las albóndigas.
5. Sirve las albóndigas con el caldillo, espolvorea un poco de cilantro y acompaña con tortillas.