



# Albóndigas en salsa con corazón de queso!

## ☐Ingredientes:

- ✓☐500 gr. de carne molida
- ✓☐2 huevos
- ✓☐1 taza de pan molido
- ✓☐Sal, pimienta y comino (molidos)
- ✓☐6 tomates grandes
- ✓☐1 ajo
- ✓☐ $\frac{1}{4}$  de cebolla
- ✓☐1 caldo de carne
- ✓☐Queso cremoso para rellenar
- ✓☐Aceite
- ✓☐2 tazas de agua

## ☐Preparación:

- 1- En un recipiente, mezclar la carne molida con los huevos,  $\frac{1}{2}$  taza de pan molido, sal, pimienta y comino. Mezclar hasta integrar bien todo hasta formar una masa fuerte.
- 2- Dividir la carne en 11 o 12 porciones, y para hacer las albóndigas. Para rellenarlas con queso, primero cortar el queso en cuadritos. Aplastar la albóndiga en la palma de la

mano, colocar el cuadrito de queso y envolver de carne para formar la albóndiga. El queso debe quedar totalmente cubierto.

3- En la licuadora, colocar los tomates, el ajo, la cebolla, 1 taza de agua, y sal. Licuar hasta obtener una salsa tersa.

4- En una cacerola, calentar 1 cucharada de aceite, y verter la salsa preparada. Cuando dé el primer hervor, agregar el caldo de carne y deja cocinar hasta que la salsa adquiera un color rojo intenso.

5- Colocar, dentro de la cacerola, las albóndigas, una a una, procurando que queden cubiertas con la salsa. Tapar, bajar el fuego, y dejar hervir hasta que las albóndigas estén cocidas, aproximadamente 20 minutos.

□Se pueden comer solas o acompañadas de un rico arroz con queso! Ricor!