Albondigas en salsa de chipotle

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Natalia Valle L



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
No tirar el aceite

Descripción:

Unas deliciosas de mi madre en la que se preparan albondigas ricas, rapidas y faciles,

Ingredientes para 4 personas :

- 600gr de Carne molida de res
- 3 dientes de ajo
- Al gusto de sal y pimienta
- al gusto de chipotle de lata
- 3 jitomates

Preparación:

Paso 1

Se revuelve la carne de res con ajo picado muy finito, sal y pimienta, se hacen bolitas de regular tamaño y se doran en poco aceite

Paso 2

Aparte se muele en la licuadora jitomate, un poco de cebolla, Chile chipotle al gusto y un ajo, y en el mismo aceite que se frio la carne, se vacía el jitomate molido

Paso 3

Ya que empieza a hervir se agregan las bolitas de carne para que se terminen de cocer. (esperar que la salsa se espese un poco)