

Albóndigas al Chipotle

INGREDIENTES:

1/2 kg de carne de Res molida
1/2 kg de carne de ternera molida
1/2 taza de quinoa cocida
3 cdas de perejil picado
2 huevos
3 huevos duros (sumergirlos en una olla con agua fría, poner al fuego y ya que hierva esperar 8 minutos y sacarlos)
Pizca de sal
Pizca de Pimienta
5 cdas de cebolla rallada
Aceite de oliva

INGREDIENTES SALSA:

1 Cebolla en plumas
2 dientes de ajo pelados
12 piezas de jitomates saladet cortados en 4
3 piezas de chiles chipotles secos (lavar y remojar en agua caliente por una hora y desvenarlos)
1 chile chipotle adobado de lata sin semillas
Pizca de sal
Pizca de pimienta
1/4 taza de aceite de oliva.

Preparación

- 1.- Mezcla las carnes con la quinoa, perejil, cebolla rallada y 2 huevos hasta formar una pasta. Sazona con sal y pimienta en cantidad suficiente. Se hacen bolitas medianas de carne con las manos.
- 2.- Para hacer la salsa calienta una cacerola con aceite y agrega la cebolla a acitrionar, luego el ajo, jitomate, chiles y se tapa por aproximadamente 40 minutos. Se sazona y se licúa. Se regresa la salsa a la olla una vez licuada.
- 3.- Agrega las albóndigas a la salsa a que den un hervor y se cocine la carne.