



CARNE MOLIDA con SALSA CHIPOTLE

Albondigas al Chipotle

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 500 g carne molida de res ó mixta
- 1 cebolla finamente picada
- 1 trozo de pan blanco seco
- 1 yema de huevo
- 1dl de leche
- 2 frascos (440g) de salsa chipotle María Dolores
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharadas de puré de tomate
- 1 cucharadita de sal, pimienta

PREPARACIÓN

1. Se remoja el pan en la leche.
2. Se mezclan todos los ingredientes.
3. Se calienta la salsa chipotle María Dolores en una olla y se pone a fuego lento.
4. Se hacen las bolitas con la carne (más ó menos de dos cm) y se van agregando a la salsa, se deja a fuego lento de 25 a 35 minutos.
Se le va moviendo de vez en cuando.

Se sirve acompañado de arroz y tortillas.
Si no tiene tortillas sabe muy bien solamente con arroz.

