

Albóndigas botaneras

Porciones: 4

Ingredientes:

Para las albóndigas:

200 g	Carne molida de res
200 g	Carne molida de cerdo
2 cdas	Cebolla finamente picada
1 cdita	Ajo en polvo
2 cdas	Perejil finamente picado
1 pza	Huevo
½ tza	Pan molido

Para la salsa:

¼ pza	Cebolla, finamente picada
1 pza	Ajo, finamente picado
4 pzas	Jitomate
1 tza	Puré de tomate
2 pzas	Chile de árbol seco, troceado
c/s	Aceite
c/s	Sal y pimienta

100 g	Queso parmesano rallado
8 pzas	Tortilla azul, en totopos

Procedimiento:

1. **Para las albóndigas**, mezclar todos los ingredientes, remover hasta obtener una textura firme y compacta, salpimentar.
2. Formar las bolitas con un poco de aceite en las manos. Reservar.
3. Calentar el aceite y cocer las albóndigas volteando constantemente.
4. **Para la salsa**, en una budinera con aceite acitronar cebolla y ajo. Añadir jitomate previamente licuado y colado.
5. Añadir puré de tomate y chile de árbol, cocinar a fuego medio y rectificar sazón.
6. Servir caliente, espolvorear con queso parmesano y acompañar con los totopos.
- 7.