

Albóndigas con manchego y chipotle

Porciones: 4

Ingredientes:

Para las albóndigas:

400 g	Carne molida de cerdo
1 tza	Arroz blanco al vapor
1 pza	Bolillo
1 pza	Diente de ajo
3 pzas	Tomate
¼ pza	Cebolla
4 pzas	Hojitas de hierbabuena
c/s	Pan molido
c/s	Agua
c/s	Sal y pimienta
200 g	Queso manchego, en cubos
2 pzas	Papas, peladas y cocidas, en bastones

Para la salsa de chipotle

4 pzas	Jitomate
¼ pza	Cebolla
1 pza	Diente de ajo
1 pza	Chile chipotle en lata
2 cdas	Aceite
c/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para las albóndigas**, licuar el bolillo, ajo, tomate, cebolla, hierbabuena y un poco de agua hasta formar una pasta.
2. Mezclar la carne, el arroz y la pasta anterior, si es necesario, añadir un poco de pan molido. Salpimentar.
3. Formar bolitas y hacer un hueco al centro, colocar un cubito de queso y cerrar bien apretando ligeramente. Reservar.
4. **Para la salsa de chipotle**, en agua cocer jitomates, cebolla y ajo. Cocinar hasta que cambien de color los jitomates.
5. Dejar enfriar y licuar con el chile chipotle, si es necesario agregar un poco del agua de cocción.
6. Calentar el aceite y colar la salsa. Salpimentar y cocinar por 5 minutos.
7. Agregar las albóndigas y tapar. Cocinar a fuego medio hasta que las albóndigas estén cocidas, añadir las papas y mezclar.
8. **Para el montaje**, servir las albóndigas y acompañar con frijoles negros de olla.