

Albóndigas de pollo con chile morita

Porciones: 4

Ingredientes

Para las albóndigas:

400 g	Pechuga de pollo, molida
¼ pza	Cebolla, finamente picada
1 diente	Ajo, finamente picado
3 cdas	Perejil, picado
½ tza	Lentejas, cocidas
1 pza	Huevo
3 cdas	Pan molido
3 cdas	Aceite
c/s	Sal y pimienta

Para la salsa de chile morita:

5 pzas	Jitomate
¼ pza	Cebolla
1 diente	Ajo
2 pzas	Chile morita
½ tza	Caldo de pollo
3 pza	Hoja de laurel
1 cda	Aceite

Procedimiento:

1. **Para las albóndigas**, mezclar todos los ingredientes en un bowl, salpimentar y formar bolitas medianas. Reservar y tapar con plástico adherente.
2. En un sartén con aceite, sellar las albóndigas y reservar.
3. **Para la salsa de chile morita**, licuar todos los ingredientes y colar. Verter en una cacerola con aceite y sofreír la salsa, salpimentar y añadir la hoja de laurel. Cocinar durante 5 minutos a fuego medio, agregar las albóndigas y tapar.
4. Rectificar sazón y cocinar hasta que las albóndigas estén cocidas.
5. Para presentar, colocar las albóndigas en un plato, acompañar con suficiente salsa y, si se desea, con queso doble crema espolvoreado.