

ALBÓNDIGAS

Ingredientes carne:

- ¼ de taza de arroz crudo
- ¼ de cucharita de tomillo
- ¼ de cucharita de mejorana
- 2 hojas chicas de laurel
- ¼ de cucharita de comino
- 8 pimienta negra entera
- 1 cucharita de sal
- 1/3 de taza de leche
- 1 huevo crudo
- 2 dientes de ajo chicos
- 1 rebanada de pan (la tapa del pan Bimbo)
- 600 gramos de carne molida de res
- 1 huevo duro picado
- 1 Cucharada de aceite vegetal

Ingredientes salsa:

- ½ kilo de Tomate Huaje rojo
- ¼ parte de una Cebolla
- 1 diente de Ajo
- ¼ de cucharita de comino
- 1 Chile chipotle seco o de lata (opcional)
- ½ cucharita de sal

Preparación:

1. El arroz se pone en una ollita y se cubre con agua. Se pone a hervir durante 10 minutos. Se le escurre el agua y se aparta para usarse mas tarde. El arroz debe quedar duro, medio cocido solamente.
2. Se añade al vaso de la licuadora el tomillo, la mejorana, el laurel, el comino, las pimientas, la sal, la leche, el huevo crudo y los dientes de ajo

y se licúa hasta que quede bien molido. Se vacía esta pasta sobre el pan para que se remoje y se desbarate.

3. La carne molida se revuelve con la pasta de la licuadora, el arroz y el huevo duro picado. Se forman bolas de 4 a 5 cms de diámetro.
4. Se calienta un sartén, se agrega el aceite y se fríen las albóndigas hasta que doren por fuera. Se van retirando una vez que están doradas.
5. Para hacer la salsa se muelen en la licuadora los tomates, la cebolla, el ajo, el comino, la sal y si se desea el chile. Esta salsa se vacía sobre el mismo sartén, se regresan las albóndigas, se tapa y se deja hervir suavemente hasta que las albóndigas estén cocidas por dentro y el arroz esponjado aproximadamente 15 a 20 minutos.