

ALBÓNDIGAS CON QUESO

Ingredientes:

* 200 g de carne picada de ternera □ 200 g de carne picada de cerdo □ 1 cebolla □ 1 pimiento verde □ 1 diente de ajo □ harina □ sal □ perejil □ queso de nata en 12 tacos □ 2 huevos □ chorro de leche □ 100 g de pan rallado □ salsa de tomate □ pimientos rojos □ aceite .

Elaboración:

Pica la verdura, añade la carne, sala, y después incluye el pan rallado, la leche y los huevos. Mezcla todo haciendo unas albóndigas un poco grandes. En las albóndigas haz unos hoyos donde meterás el queso, cerrándolos a continuación. Pásalas por harina y fríelas en abundante aceite, a fuego lento. Por último, haz una salsa de tomate casero y pimientos rojos, donde meterás las albóndigas, dejándolas de 15 a 30 minutos a fuego lento.