



Albóndigas fritas al serrano

Categoría: Plato Fuerte, Chile, Carne de res, Carne de cerdo, Chiles

Esta receta de albóndigas te dejará con la boca abierta.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 frasco de Salsa de Chile Serrano La Costeña®
- 200 g de Carne molida de cerdo
- 200 g de Carne molida de res
- 1 pieza Huevo
- 1/2 taza de Pan molido
- 30 g de Cebolla blanca picada
- 6 g de Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cdas de Aceite vegetal
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Mezcla la carne de cerdo, la carne de res, el huevo, el pan molido, la cebolla, el cilantro y sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla hasta incorporar todos los ingredientes.
2. Forma las albóndigas y fríe en el aceite caliente hasta dorar.
3. Agrega la Salsa de Chile Serrano La Costeña® y cocina por 8 minutos a fuego bajo o hasta que las albóndigas estén completamente cocidas.
4. Sirve con la salsa y presenta con la cebolla y el cilantro.