



## Albóndigas de pollo en salsa de frijol al chipotle

**Categoría: Cena, Plato Fuerte**

Llena tu día de sabor con esta combinación de ingredientes



Preparación  
**35 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 500 g de Pollo molido
- 1 pza de Chayote pelado y picado
- 2 pzas de Huevo
- 1/2 taza de Pan molido
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos Reducidos en Sodio y sin Grasa La Costeña®
- 1 taza de Caldo de pollo
- 1 pza de Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 cdas de Cilantro
- 1 pza de Aguacate en cubos
- 1 cda de Cilantro picado



### Preparación

1. Mezclar el pollo molido con el pan molido, huevo, chayote, sazonar con sal y pimienta al gusto. Formar 20 albóndigas y asar al horno a 180 °C por 20 minutos o hasta que estén completamente cocidas
2. Licuar los frijoles con el caldo, chipotles y cilantro. Llevar a ebullición.
3. Servir las albóndigas con la salsa de frijol y terminar con cubos de aguacate y cilantro picado.