



Albóndigas encacahuatadas

Categoría: Plato Fuerte, Salsas, Frijoles, Puré y Catsup

Tradición, color y sabor... así es esta receta de albóndigas con Salsa Arriera La Costeña que le darán un toque espectacular al Día de Muertos.



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 tazas de carne molida de cerdo
- 60 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 pza de huevo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 taza de queso asadero rallado
- 60 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 tetrapack Puré de tomate machacado La Costeña®
- 60 mls de Salsa arriera La Costeña®
- 1/2 taza de Cacahuates tostados sin cáscara
- 60 mls de aceite
- 1 hoja de laurel
- 1 lata de frijoles negros enteros
- 1/2 taza de cacahuates tostados
- 2 cdas de perejil picado



Preparación

1. Mezclar en un recipiente la cebolla, el ajo, la carne molida y el huevo. Sazonar con sal y pimienta. Formar albóndigas y rellenar con el queso asadero rallado.
2. Licuar la cebolla y el ajo con el puré de tomate machacado La Costeña® con la salsa arriera La Costeña® y cacahuates.
3. Calentar una olla con aceite y agregar la salsa sazonar. Incorporar las albóndigas. Dejar cocinar durante 15min aprox a fuego bajo, agregar una hoja de laurel.
4. Calentar los frijoles negros enteros La Costeña®.
5. Servir en un plato las albóndigas encacahuatadas y acompañar con frijoles.
6. Espolvorear con cacahuates tostados y perejil picado.