



## ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TRES CHILES

### Ingredientes:

- 500 gr de carne molida de res
- 2 huevos
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Ajo y cebolla en polvo al gusto
- ¼ taza de pan molido
- 150 gr de queso panela en cubos
- 4 tazas de caldo de pollo

### Para la salsa de tres chiles:

- 4 piezas de chile ancho desvenado y sin semillas
- 4 piezas de chile guajillo desvenado y sin semillas
- 4 piezas de chile pasilla desvenado y sin semillas
- 2 tazas de agua caliente
- 4 piezas de jitomate
- 2 dientes de ajo
- ¼ pieza de cebolla
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 3 tazas de caldo de pollo

### Procedimiento:

1. Mezcla la carne molida con los huevos, el cilantro, ajo y cebolla en polvo y el pan molido. Forma las albóndigas con un cubo de queso panela en el centro. Calienta el caldo de pollo y sumerge las albóndigas. Deja al fuego medio hasta que se cuezan. Escurre y reserva.
2. Para la salsa, asa los chiles con cuidado para que no se quemen y remójalos en el agua caliente. Escurre y reserva.
3. Asa los jitomates, la cebolla y el ajo. Licúalos con los chiles, el consomé de pollo en polvo y el caldo (puedes ocupar el caldo que usaste para la cocción de las albóndigas).
4. Vierte la salsa en una cacerola y permite que suelte el hervor. Agrega las albóndigas y cocina a fuego medio por 5 minutos más.
5. Sirve y ofrece.

---

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4