



ALBÓNDIGAS DE CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 250 g de carne molida de res
- 250 g de carne molida de cerdo
- 100 g de chicharrón, troceado
- 1 cucharada de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cucharada de perejil, picado
- 2 huevos
- Sal, al gusto
- Arroz blanco, para acompañar

Para la salsa:

- 15 tomates verdes, partidos en cuartos
- 1 ½ tazas de agua
- 2 o 3 chiles verdes
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 2 hojas de laurel

Procedimiento:

1. Para las albóndigas, mezcla las carnes, con el chicharrón, la cebolla, los ajos, el perejil, los huevos y sazona al gusto. Toma pequeñas porciones de la carne y da forma a las albóndigas reserva.
2. Para la salsa, licúa los tomates con el agua, los chiles y el consomé. Calienta el aceite y fríe la salsa, cuando rompa el hervor agrega las albóndigas y las hojas de laurel. Cocina hasta que la carne esté cocida.
3. Ofrece acompañando con arroz blanco.

Porciones:

4