



ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA CREMOSA DE FRIJOLES

Ingredientes:

- 600g. de carne molida de pollo
- 5 hojas de epazote picado
- 1 cucharada de arroz
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 100g. de queso panela cortado en cubos
- 2 tazas de frijoles bayos cocidos con su caldo (500 gr)
- 100 ml. de crema ácida
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- Sal
- 1 cucharada de aceite
- 1 chile ancho cortado en tiras y frito

Procedimiento:

1. Mezclar la carne molida de pollo con el epazote, el arroz, la fécula de maíz, la sal y la pimienta negra, formar las albóndigas y rellenar con un cubo de queso panela y poner a cocer en agua hirviendo.
2. Licuar los frijoles con la crema ácida, la cebolla y el ajo, verter la mezcla en una olla con el aceite caliente y sofreír por 5 minutos, rectifica la sazón y coloca dentro de la salsa las albóndigas para que tomen más sabor.
3. Sirve las albóndigas, decora con las tiras de chile ancho y ofrece. Acompaña con tortillas de maíz.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1