

Albóndigas en Salsa de Chipotle



Ingredientes

- ½ kilo Carne de res molida
- ½ kilo Carne de puerco molida
- ½ taza Pan molido
- 3 Cdas Perejil picado
- 2 pzas Huevos
- 3 pzas. Huevos duros
- c/s Sal y pimienta negra
- 5 Cdas. Cebolla picada

Salsa de chipotle:

- 1 pieza chica Cebolla en plumas
- 2 dientes Ajo pelados y picados
- 12 piezas Jitomates saladet maduros
- 3 piezas Chiles chipotles secos
- 1 sin semillas Chile chipotle adobado de lata
- c/s Sal, pimienta negra, consomé en polvo
- ¼ taza Aceite de oliva

Preparación

1. Primero que nada, poner a remojar los 3 chiles chipotles secos en una olla. Para más rápido puedes poner a hervir el agua. Aproximadamente tardará 40 mins-1 hora. Lavarlos, desvenarlos y sacarles las semillas.
2. Poner una olla con agua fría y un poco de sal con los 3 huevos. Se ponen al fuego y ya que hierva se cuentan 8 ó 10 min. Se sacan y se meten en agua con hielos para poderlos pelar y picar. Se sazonan con poca sal y pimienta ya picados.
3. Mezclar ambas carnes, el pan molido, perejil, cebolla rallada y los 2 huevos a formar una pastita. Se sazona con sal y pimienta. Se hacen bolas medianas de carne con las manos y se rellenan con el huevo duro picado.
4. Se ponen directamente a cocer en la salsa aproximadamente unos 15-20 mins.

Salsa:

1. Se calienta una cacerola con aceite y se agrega la cebolla a acitronar, se agrega el ajo, los jitomates picados en 4 cada uno, los chiles y se tapa.
2. Se deja cocinar como 40 min, se sazona y se licúa.
3. Se regresa a la olla y se vuelve a rectificar la sazón. Se agregan las albóndigas a la salsa a que den un hervor.

