



CALDO DE ALBÓNDIGAS *al chipotle*

*Preparar salsa con
tomate y chipotle
más picante para
añadir al gusto.*

Ingredientes:

Albóndigas:

- 1 kg de carne molida
- 1/4 taza de arroz
- 2 huevos
- 1/4 de cebolla picada
- 1 tomate picado
- 1 diente de ajo picado
- 1 chile chipotle en adobo picadito
- 1 pizca de orégano
- Pimienta
- Sal

Caldo:

- 5 tomates enteros
- 1 1/2 taza de zanahoria en rodajas
- 1/4 de cebolla en trozo
- 3 chiles chipotle en adobo
- 1 diente de ajo
- Orégano
- Pimienta
- Sal
- Agua

Preparación:

Albóndigas:

1. Mezcle todos los ingredientes crudos y haga bolitas de tamaño uniforme.

Caldo:

1. Muela en la licuadora los tomates, la cebolla, los chiles chipotle y el ajo.

2. Ponga a fuego medio lo anterior y sazone con el orégano, pimienta y sal.

3. Incorpore las albóndigas y llene con agua hasta taparlas. Hierva hasta que estén cocidas.

4. Puede añadir zanahoria, calabaza, chayote o papa en cuadritos al caldo.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE DE 4 A
5 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-075/1703