Albòndigas en chipotle

Autore: Motosandro

Polpette con Peperoncino Chipotle

Altre immagini:

Ingredienti

- 450 g di carna di manzo macinata
- 450 g di carne di maiale macinata
- sale e pepe q.b.
- 1 tazza di riso bollito
- 3 tuorli d'uovo
- 1 fetta di pane inzuppata nel latte
- 6 foglie di menta fresca tritate fini
- 2 uova sode tagliate a cubetti
- 2 cucchiai di olio
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 8 pomodori arrostiti e tritati
- 1 pizzico di cumino in polvere
- 2 peperoncini tritati
- 2 tazze di brodo di carne
- tortillas Q.b

Preparazione

Mescolare la carne di manzo con quella di maiale, condire con sale e pepe, aggiungervi il riso, i tuorli d'uovo, il pane e 3 foglie di menta; mescolare bene. Formare con il composto delle polpette ponendo al centro di ognuna un pezzetto di uovo sodo. Lasciar riposare. Scaldare l'olio in una padella e farvi soffriggere la cipolla; aggiungere i

pomodori, il cumino e i peperoncini e cuocere mescolando continuamente fino ad ottenere un composto denso.

Aggiungere il brodo e cuocere su fuoco basso fino a quando la salsa prenderà bollore. Aggiustare di sale e

aggiungere le restanti foglie di menta. Mettere le polpette nella salsa e una per volta facendo attenzione a non

romperle. Cuocere su fuoco basso per circa un'ora o finché la carne sarà cotta. Servire con tortillas calde.

Note

P.S 1 tazza corrisponde a circa 220 gr.

Tempo di preparazione	30 min	**Difficoltà**	Normale
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Mexico	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	