

Albóndigas de Arroz con Queso



2530 KCAL.



6 A 8 PORCIONES



\$ 87.29



1 HORA

Ingredientes:

- 2 ½ tazas de arroz guisado (puede ser del día anterior)
- 150 g de queso asadero en cuadritos
- 90 g de queso asadero rallado
- 3 huevos
- 5 ramas de perejil finamente picado
- 1 taza de pan molido
- ½ taza de aceite para freír
- 3 jitomates
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 ramas de cilantro
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Incorpora el arroz con los huevos, la sal, la pimienta, el perejil y 2 cucharadas soperas de pan molido. Haz bolitas colocando los cuadritos de queso en medio y empaniza con el resto del pan molido.
2. Dora las albóndigas en un sartén con el aceite muy caliente y ponlas a escurrir en una servilleta de papel.
3. Licúa el jitomate, la cebolla, el cilantro y el ajo y fríe en dos cucharadas de aceite; sazónalo con sal y pimienta.
4. Introduce las albóndigas en el caldillo, espolvórale el queso rallado, tapa la cacerola y deja al fuego unos minutos para que gratinen, o si lo prefieres hornea.



Lorena Reyes
Trabajadora y Ama de Casa

Esta receta fue publicada por primera vez en la Revista del Consumidor de febrero de 2000.

