



### ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE

#### INGREDIENTES

1 Botella de Salsa Tierra Brava Chipotle  
250 gr. de carne molida  
2 cdas. de pan molido  
3 cdas. de cebolla finamente picada  
1 jitomate grande picado en cuartos  
1/4 taza de salsa picante comercial  
Chile chipotle adobado al gusto  
1/4 taza de agua  
Sal y pimienta al gusto



#### PREPARACIÓN

La carne molida se mezcla con la cebolla, pan molido, sal y pimienta.

Se hacen bolitas y éstas se ponen a dorar en una sartén caliente con un poco de aceite en spray.

Cuando hayan dorado por todos sus lados, sacar y reservar. Moler en la licuadora el jitomate con la salsa, chipotle y agua, sazonar con sal y pimienta o con un poco de consomé de pollo en polvo.

En la sartén donde se cocinaron las albóndigas sofreír la salsa hasta que empiece a hervir y se haya reducido un poco. Añadir las albóndigas y dejar cocinar unos 5 minutos. Al servir agregue un poco de salsa Tierra Brava chipotle.

Rinde 3 porciones.