

## ALBÓNDIGAS DE POLLO CON QUESO ROMANO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Salen aprox. 25 albóndigas



### Ingredientes

Para las albóndigas:

1 libra de carne molida de pollo

2 dientes de ajo, triturados

1 huevo, ligeramente batido

½ taza de pan rallado sazonado con especias italianas

⅓ taza de queso romano o queso parmesano

½ cucharadita de albahaca seca

½ cucharadita de orégano seco

½ cucharadita de hojuelas de chile trituradas

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

Para la salsa

1 chalote \*, cortado en cubitos

2 dientes de ajo, triturados

Sal

1 ⅓ taza de caldo de pollo

1 limón, en rodajas

### Instrucciones

Precalienta el horno a 350 F (176 C).

En un recipiente mediano agrega la carne molida de pollo, el ajo, el huevo, el pan rallado, el queso, la albahaca seca, el orégano, las hojuelas de chile, la sal y la pimienta, mezclar con las manos limpias hasta que se combinen, no mezcles demasiado.

Forma albóndigas del tamaño que prefieras, yo las hice de 1 pulgadas y salieron 25.

Calentar una sartén apta para horno \* a fuego medio y agrega 1 cucharada de aceite de oliva. Cuando esté caliente poner las albóndigas en una sola capa (si no te caben hacerlo por tandas), que se doren las albóndigas por todos lados, cocina de 5 a 6 minutos en total. No necesitas cocinarlos completamente porque las pondremos en el horno, solo dorarlas. Pasa las albóndigas a un plato.

En la misma sartén a fuego medio, agrega los chalotes y el ajo con una pizca de sal y revuelve. Cocina hasta que se ablanden, unos 5 minutos.

Agrega  $\frac{1}{3}$  taza de consomé de pollo, con una cuchara de manera raspar cualquier pedacito del fondo de la sartén, deja que hierva a fuego lento durante 2 minutos y luego agrega los las rodajas de limón y el resto del consomé de pollo.

Incorpora las albóndigas nuevamente a la sartén y hornear durante 15 minutos\*, o hasta que las albóndigas estén cocidas por dentro a una temperatura de 165 F (75 C).

Una vez listas sacarlas y disfrutarlas con pasta, arroz o tu verdura favorita.

\*Si no tienes una sartén que aguante la temperatura del horno, traspasa las albóndigas a un molde de horno y listo :)

Nota:

El chalote es un tipo de cebolla que combina sabores del ajo y la cebolla, los mejores sustitutos son: el puerro o el cebollín.

Puedes sustituir la carne molida de pollo por carne molida de pavo.

En esta receta se utiliza una sola sartén para hacer las albóndigas en la estufa y esa misma se mete al horno, si no tienes una sartén que aguante la temperatura del horno, traspasa las albóndigas a un molde de horno y listo :)