

# Albóndigas rellenas de Huevo San Juan



Tiempo de  
preparación

110 min.

Porciones

5

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

## Ingredientes

Para las albóndigas:

1 diente de ajo

1 cda. de cebolla picada

2 cdtas. de comino en polvo

3 piezas de clavo de olor

$\frac{3}{4}$  de cda. de sal

$\frac{1}{4}$  de cda. de pimienta negra

750 g de carne de res molida

250 g de carne de cerdo molida

1 pieza de Huevo San Juan o 2 de taza de Huevo Líquido San Juan

1 cda. de pan molido

1 ½ cdas. de hierbabuena fresca finamente picada

2 piezas de Huevo San Juan cocido

Para el caldo:

1 kg de tomate

3 dientes de ajo

¼ de pieza de cebolla

1 cda. de aceite

½ litro de agua

1 cda. de sal

1 taza de pureo de tomate

## Preparación

Para las albóndigas:

Muele el ajo, la cebolla, el comino, el clavo, la sal y la pimienta; puedes hacerlo en una licuadora o procesador de alimentos.

En un recipiente grande, integra ambos tipos de carne molida junto con el Huevo San Juan, el pan molido, la hierbabuena y añade la mezcla anterior; revuelve hasta tener una masa uniforme.

Corta por la mitad ambas piezas de Huevo San Juan cocido, después cada mitad divídela en 9 partes.

Forma bolitas con la mezcla de carne molida y agrega un trocito del huevo cocido al centro de cada una.

Para el caldo:

Muele el tomate, el ajo y la cebolla en licuadora o triturador de alimentos, después pasa la mezcla por un colador.

En una sartén honda con aceite, añade la mezcla triturada y el puré de tomate. Espera hasta que comiencen a hervir.

Agrega el agua y la sal, tapa la sartén y cocina por 5 minutos.

Añade las albóndigas al caldo y cocina a fuego lento por 30 minutos. Verifica el sazón y si lo consideras necesario puedes agregar un poco de consomé en polvo.