

Lista de ingredientes para la receta Albóndigas de Cordero en Caldillo de Chile Pasilla

Albóndigas

- Aceite Vegetal 50 Ml
- Carne molida de cordero 1 Kilo
- Jengibre Picado 2 cdas
- Leche 1 Litro
- Pan duro 1 unidad
- Perejil picado 2 cdas
- Sal de mar c/n

Armado

- Chile serrano 1 unidad
- Hojas de Menta fresca 4 Unidades
- Perejil picado 2 cdas
- Duraznos en almibar 2 Unidades

Caldillo

- Jitomate 3 Unidades
- Agua c/n
- Comino 1/2 cda
- Clavo De Olor 6 Unidades
- Chile pasilla 4 Unidades
- Ajo 2 Unidades

Guarnición

- Arroz 1 Taza