Albóndigas de Cerdo en Salsa Verde con Verdolagas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Arroz: c/n

Tortilla de maíz: c/n

Albóndigas

Huevo: 1 unidad
Pimienta gorda: c/n
Molida de cerdo: 1/2 kg
Sal de mar: c/n

Salsa

Cebolla blanca tatemada: 1/2 unidad
Cilantro: c/n
Pimienta gorda: 10 Unidades
Sal de mar: c/n
Chile habanero verde: 3 Unidades
Diente de ajo asado: 1 unidad
Pápalo quelite: 1/4 Taza
Tomates verdes cocidos: 20 Unidades

Preparación de la Receta

Salsa

- Licuar los tomates, la *cebolla*, los habaneros y el *ajo* asado.
- Con el pápalo *quelite* el *cilantro* y las pimienta gordas

Albóndigas

- Mezclar la carne de **cerdo** con el *huevo*, el pan molido, sal y pimienta negra molida, el *ajo* y la *cebolla*.
- Formar bolitas y reservar.
- Sofreír las albóndigas en *manteca* de *cerdo* y verter la salsa verde.

- Agregar las verdolagas, las hojas de *epazote* y *sazonar* con sal.
- Dejar cocinar por 10 minutos.
- Terminar con aros de *cebolla* blanca.

Acompañantes

- Tortillas de maíz azul
- *Arroz* blanco sin verduras

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-cerdo-en-salsa-verde-con-verdolagas