Albóndigas de Cordero en Caldillo de Chile Pasilla

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Albóndigas

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

Armado

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

Caldillo

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

Guarnición

Arroz: 1 Taza

Preparación de la Receta

Caldillo

- *Tatemar* los chiles pasillas limpios.
- Asar el *jitomate* con el *ajo*.
- Tostar los clavos de olor y *comino*.
- Licuar con el agua.
- Reservar.

Albóndigas

- Remojar el pan en leche.
- Agregar, sal, *jengibre* y *perejil* picados.
- Mezclar y formar las albóndigas.
- Freír las albóndigas en aceite vegetal.
- Verter el caldillo en las albóndigas.
- Cocinar por 20 minutos.

Armado

- Terminar con duraznos en *almíbar* rebanados, *perejil* picado, **chile** serrano fileteado y hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-cordero-en-caldillo-de-chile-pasilla