Albóndigas de Frijol con Salsa de Tomate

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Albahaca seca: 1 cdita.
Cebolla de verdeo picada: 1 Unidad.
Frijoles negros cocidos: 2 Tazas
Panko: 1/2 Taza
Queso cheddar en cubos: 200 grs.
Salsa de tomate: 500 grs.
Albahaca fresca: c/n
Champiñones fileteados: 1 Taza
Huevo: 1 Unidad.
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Procesar frijoles, verdeo, champignones, *panko*, *huevo*, *albahaca* seca y *condimentar* con sal y pimienta.
- Reservar la mezcla en frío.
- Con las manos húmedas dar forma a las albóndigas, colocar el queso en el centro.
- Cocinar en el horno por 10 minutos en bandeja aceitada.
- Calentar la salsa en una olla y agregar las albóndigas salidas del horno para terminar la cocción.
- Servir y decorar con *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-frijol-negro-con-salsa-de-tomate