

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>