Albóndigas de Plátano Rellenas de Picadillo



Tiempo de preparación: 70 Min

Ingredientes

Albóndigas de plátano

Aceite Vegetal: 1 Taza
QUeso Cotija: Cantidad necesaria
Harina de trigo: 30 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Platano macho: 1 Unidad

Picadillo

Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Carne de res molida: 600 g
Puré de Jitomates: 1/2 Taza
Chícharo blanqueado: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Zanahoria blanqueada: 1/2 Taza

Salsa

Chiles guajillo blanqueados: 3 Unidades
Jitomates guaje: 4 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Picadillo

- En una sartén con aceite de oliva, sofreír la *cebolla* y la carne molida
- Salpimentar.
- Agregar el chícharo y la *zanahoria* cortada en cubos
- Luego incorporar el puré de *jitomate* y cocinar por 5 minutos

- Reservar

Albóndigas de plátano

- Machacar el **plátano** maduro hasta obtener un puré
- Salpimentar y mezclar con la *harina*.
- Formar bolitas con el *plátano* y rellenar con el picadillo.
- Freír las albóndigas en aceite caliente
- Una vez cocidas, retirar el exceso de grasa.

Salsa de chile pasilla

- Hidratar los chiles guajillos y quitarles las semillas.
- Luego licuarlos junto a los jitomates guaje, la *cebolla* blanca y el *ajo*
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- Colar la salsa sobre una sartén y sofreír en aceite vegetal.
- Colocar un poco de salsa en un plato y colocar las albóndigas
- Por último, decorar con un poco de relleno y queso Cotija.

- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas
- Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
- Las zanahorias gruesas son más duras y son más difícil de cocinar.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.

Para m&aacute

- S recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-platano-rellenas-de-picadillo