# 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**