Bolitas de Carne en Caldo con Arroz



Ingredientes

Bolitas de carne

Carne de cerdo molida: 200 Gramos
Cebolla: 1/4 unidad
Jitomates sin piel y picados: 2 Unidades
Pimienta gorda: 4 Unidades
Carne de res molida: 200 Gramos
Clave de olor: 2 Unidades
Maíz para tortilla: 3 cdas
Sal de grano: 1 Pizca

Caldo de arroz

Aceite: 100 miliitros
Chile Jalapeño o Cuaresmeño: 1 unidad
Caldo de res: 1 Taza
Arroz: 1 Taza
Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Jitomate sin piel: 2 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Caldillo

- Remojar el **arroz** previamente en agua para liberarlo de todo almidón
- Sofreír el *arroz* previamente en aceite caliente.
- Licuar el *jitomate* con el *chile* jalapeño, *ajo* y *cebolla*.
- Agregar al *arroz* sofrito o recaudo.
- Cocinar tapado por unos minutos.
- Verter el caldo y el *cilantro*.
- Retirar el *cilantro* e incorporar el maíz y los *chícharos*.
- *Sazonar* con sal, una vez listo, agregar las bolitas de carne y dejar cocinar por 5 minutos.

Bolitas

- Martajar en el *molcajete* el clavo, las pimientas y sal.
- Agregar la *cebolla* picada y el *jitomate* picado.
- Martajar y mezclar.
- Incorporar la masa y mezclar.
- Integrar en la carne y formar bolitas
- Reservar.
- Freír las bolitas en aceite caliente, sólo sellar
- Reservar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bolitas-de-carne-en-caldo-con-arroz