

Albondigas

Ingredientes

- **Queso de chiles**
- 20 ml (20 g) mayonesa
- 15 ml jalapeños en vinagre or pimientos
- ¼ cda. pimentón español o ají en polvo, para freír
- ¼ cda. mostaza de Dijon
- ¼ pizca pimienta cayena
- 30 g queso cheddar rallado
- **Albóndigas**
- 175 g carne molida de res
- ½ cda. mantequilla, para freír
- sal y pimienta negra molida

Instrucciones

- Empezar mezclando todos los ingredientes para el queso de chiles en un tazón grande.
- Añadir la carne molida y dejarla reposar durante unos minutos. Salpimentar al gusto.
- Armar albóndigas grandes y freírlas en mantequilla o aceite hasta que estén bien hechas.
- Servir con la guarnición que elijas, una ensalada verde y tal vez una mayonesa casera.

