

Cena de Albóndigas Caseras



Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

Necesitarás:

Ingredientes para albóndigas

- 1 libra de carne molida
- 1 caja de 6oz de mezcla relleno de pollo
- $\frac{3}{4}$ taza de caldo
- 1 huevo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta negra

Ingredientes del mercado móvil

Salsa

- $\frac{3}{4}$ taza de jalea
- $\frac{3}{4}$ taza de salsa de tomate

Ingredientes del mercado móvil

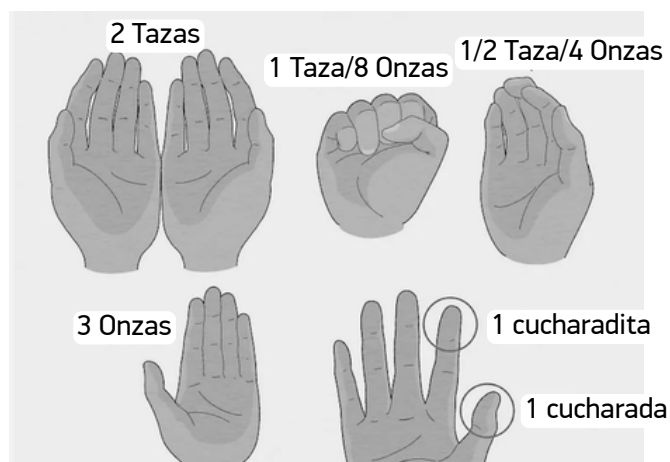
Ingredientes adicionales

- 1 paquete de papas gratinadas
- 2 latas de verduras mixtas

Utensilios/electrodomésticos de cocina:

- Horno
- Bandeja para hornear
- Tazón y utensilios
- Olla/cacerola pequeña

Medidas Aproximadas



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375 grados fahrenheit..
2. Vierte la mezcla para el relleno en un tazón grande y aplástala ligeramente con las manos o una cuchara. Intenta que queden trozos más pequeños, no migas. Agrega $\frac{3}{4}$ de taza de líquido a la mezcla para el relleno y deja reposar 2 minutos para que se ablande por completo.
3. Agrega la carne molida, el huevo y la pimienta negra a la mezcla para el relleno y mezcla suavemente hasta que se integren; no trabajes demasiado la carne.
4. Forma bolas de 1 a 1.5 pulgadas y colócalas en una bandeja para hornear engrasada o forrada.
5. Hornea a 375 grados fahrenheit durante 18 a 22 minutos.
6. Prepara las papas gratinadas según las instrucciones del paquete y calienta las verduras mixtas en una cacerola.
7. En una cacerola pequeña, combina la gelatina y la salsa de tomate. Calienta a fuego medio hasta que la mezcla esté suave y ligeramente líquida (unos 10-15 minutos).
8. Agrega las albóndigas a la salsa y revuelve suavemente hasta que se impregnen. Cocina a fuego lento durante 5 minutos para que los sabores se integren.