



Arroz Caldoso con Albóndigas

Ingredientes

(para 4 personas)

Para las albóndigas

- ½ libra de carne molida de cerdo
- ½ libra de carne molida de res
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharaditas de finas hierbas finamente picadas
- ½ taza de miga de pan
- Sal y pimienta al gusto

Para el caldo

- ¾ de taza de arroz Diana Vitamor
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 5 tazas de caldo de carne
- 1/3 de taza de pimentón rojo picado
- ½ taza de habas peladas
- ½ taza de ahuyama cortada en cubos
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Mezcla las carnes de cerdo y res en un recipiente y condiméntalas con la mostaza, las finas hierbas, la miga de pan, sal y pimienta.
2. Si al mezclarla queda muy húmeda agrega más miga de pan o harina de trigo.
3. Elabora albóndigas medianas con la mano y resévalas.
4. Calienta el aceite en una olla a fuego medio y sofríe la cebolla por 3 minutos.
5. Añade el arroz Diana Vitamor y sofríe por 2 minutos más.
6. Vierte el caldo con las habas y cocina por 10 minutos a fuego medio.
7. Agrega las albóndigas, las habas y la ahuyama. Condimenta con sal y pimienta al gusto.
8. Si es necesario vierte más caldo o agua caliente. Cocina por 12 minutos más, hasta que el arroz esté suave y las albóndigas se hayan cocinado por completo.
9. Sirve con un poco de perejil

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.