

Albóndigas rellenas de queso



INGREDIENTES

- 600 g carne picada mixta
- 1 cebolla
- Pasta de ajo
- 200 g tomates
- Mayonesa
- Pan rallado
- Mostaza
- Cebollín
- Perejil y Albahaca
- 1 huevo
- Leche
- 200 ml yogurt
- 100 g queso
- Aceite
- Sal con orégano
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°. Vierte el huevo en un bol, añade 50 ml de leche y 50 g de pan rallado y mezcla. Añade la carne, 1 cucharada de mostaza, otra de aceite, cebolla y perejil picado, un poco de Pasta de ajo, Sal con orégano y Pimienta negra, remueve y haz albóndigas.
2. Corta el queso en daditos, introduce uno en cada bolita y envuélvelo con la carne. Coloca las albóndigas en la placa forrada con papel de cocina y hornéalas 25 min. Lava los tomates, sécalos y córtalos por la mitad. Sazónalos con un poco de Sal con orégano, rociarlos con aceite y hornéalos 10 min.
3. Para las salsas, mezcla 1 cucharada de mostaza, 100 g de Mayonesa y cebollín lavado y picado. Lava y seca unas hojas de albahaca; pica algunas, mézclalas con 100 ml de yogurt y añádeles Sal con orégano. Sirve las albóndigas decoradas con el resto de la albahaca, acompañadas por los tomates asados y las salsas ¡Listo para disfrutar!