



Albóndigas de Sardina Yavaros



30 min



(4 Personas)

Ingredientes

- 1 Lata de Sardina Yavaros de 425 g
- 8 Hojas de espinaca finamente picadas
- 3 Jitomates
- 1 Taza de arroz hervido
- ½ Cebolla
- 2 Huevos
- 2 Cucharadas de pan molido
- 2 Ramitas de hierbabuena
- 2 Dientes de ajo medianos
- 1 Latita de chile chipotle
- ¼ de Cebolla mediana



Modo de Preparación

Se muele en la licuadora el ajo, la cebolla, la hierbabuena, 2 huevos, se agrega sal y pimienta al gusto.

Una vez limpia la Sardina Yavaros, la dejamos escurrir y ponemos aparte su salsa de tomate. En un recipiente hondo colocamos los filetes y agregamos lo que se molió en la licuadora y el arroz hervido, el pan molido y las espinacas finamente picadas. Se hacen las bolitas con la mezcla.

Para la salsa molemos los 3 jitomates con la salsa de la Sardina Yavaros y la lata de chile chipotle. Sazonar con sal y pimienta al gusto, y agregar las bolitas de Sardina Yavaros.

