

Receta: Albóndigas de carne con queso y verduras

Utiliza albóndigas de carne de pavo o carne congeladas para preparar un almuerzo fácil este fin de semana. Cociente a tu familia y amigos con este rico plato

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de arroz blanco de grano largo regular, crudo
- 1 bolsa (16 oz) de albóndigas cocidas congeladas
- 2/3 de taza de salsa marinara
- 1/4 de cucharadita de orégano molido
- 1 bolsa (24 oz) de brócoli, zanahorias y coliflor congelados frozen broccoli, carrots, cauliflower & cheese sauce
- Tomates (jitomates) rebanados, si los deseas

Instrucciones

- 1 Cocina el arroz siguiendo las indicaciones en el paquete o a tu gusto.
- 2 Mientras se cocina el arroz, cocina las albóndigas en una sartén de 12 pulgadas con tapa a fuego medio-alto durante 4 minutos; remueve una vez. Agrega la salsa para pasta y el orégano; raspa la sartén para retirar cualquier resto de carne dorada.
- 3 Añade las verduras congeladas a la sartén. Tapa y cocina entre 10 y 12 minutos, revolviendo de vez en cuando hasta que las verduras y las albóndigas estén calientes. Sirve sobre el arroz; decora con tomates.

Con información de Cocina tuya