

Albóndigas Picantes

con ketchup Íssima



Preparación 40 minutos



Horno 15 a 30 minutos



4 a 6 personas

Ingredientes

- 2 libras de carne molida de cerdo
- 1 huevo batido con sal y pimienta
- 1 taza de azúcar moreno
- 1 taza de vinagre de vino rojo
- 1 taza de Kétchup Íssima
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de salsa picante Schillos o de tu preferencia

Procedimiento

1. Precalienta el horno a 400° F.
2. Mezcla la carne con el huevo y forma bolitas de 1".
3. Coloca en un recipiente para horno y hornéalas de 15 a 30 minutos.
4. Mientras se cocinan, calienta en una olla el resto de los ingredientes y deja que hiervan una vez.
5. Reduce la temperatura a fuego lento y cocina hasta que el azúcar esté completamente disuelta.
6. Agrega las albóndigas y cocina por 2 minutos más.