Albóndigas de jamón y carne de cerdo

Fuente: www.clubplaneta.com.mx

Ingred 350 gramos de jamón molido.

350 gramos de carne molida de cerdo (semi magra).

1 1/2 taza de pan molido.

3/4 de taza de leche.

2 huevos batidos.

1 pizca de sal.

Para la salsa

1 1/2 taza de azúcar mascabado.

1/4 taza de agua.

1/2 taza de vinagre.

1 cucharada de mostaza en polvo.

Preparación:

Precalienta el horno a 160° C o 325 °F.

- Mezcla todos los ingredientes en un tazón y forma las albóndigas.
- Colócalas en un refractario hodo y deja aparte.
- Mezcla todos los ingredientes de la salsa en un tazón.
- Vierte la mezcla sobre las albóndigas y hornea durante 40 minutos. Baña frecuentemente las albóndigas con la salsa mientras se cuecen.
- Si lo prefieres, adorna las albóndigas con aceitunas fijándolas con palillos.