

Albóndigas caseras con setas, receta de El Racó de l'Agüir

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas

Para las albóndigas:

- 150 gr. de picada de cerdo
- 75 gr. de picada de ternera
- 50 gr. de cebolla tierna picada
- 1 ajo pequeñito ciselé
- Perejil picado
- 1 huevo pequeño
- 30 gr. de miga de pan remojado en leche
- Sal y pimienta
- Harina

Para el sofrito:

- 200 gr. de setas de temporada
- 100 gr. de cebolla ciselé
- 75 gr. de vino tinto
- 50 gr. tomate frito
- Pimentón dulce
- 500 gr. de agua
- Laurel, sal y pimienta

/ Preparación