



**ALBÓNDIGAS**  
*en salsa de setas*

Ingredientes para 4 personas:

para las albóndigas:

500 gr de carne picada

1 huevo de gallina feliz, tamaño M  
aproximadamente

perejil seco

sal, pimienta negra

ajo en polvo y cebolla en polvo

2 rebanadas de pan de molde

leche

para la salsa:

450 gr de setas variadas congeladas

200 gr de cebolla

350 ml de leche evaporada

45 gr de AOVE (aceite de oliva virgen  
extra)

sal

Preparación de las albóndigas:

Empapamos el pan de molde en leche.

En una ensaladera o bol grande mezclamos: la

carne picada, dándole un punto de sal y pimienta negra. Perejil, ajo en polvo y cebolla en polvo al gusto, el huevo y el pan de molde mojado, pero escurrido.

Mezclamos bien, tapamos con papel film y refrigeramos hasta el día siguiente.

Al día siguiente, formamos las albóndigas.

Pasamos por harina y freímos en aceite.

Reservamos.

Preparación de la salsa en robot de cocina:

Colocamos el aceite en el vaso del robot y calentamos durante 1 minuto a 120°, velocidad 1.

Añadimos las setas congeladas y cocinamos 3 minutos a 120°, velocidad 2.

Incorporamos la cebolla ligeramente troceada y cocinamos 5 minutos a 120°, Sofrito.

Finalmente, vertemos la leche evaporada, damos un punto de sal y cocinamos 2 minutos a 100°, velocidad 2.

Trituramos cuatro o cinco veces pulsando el Turbo.

En una cazuela, vertemos la salsa, añadimos las albóndigas y cocinamos durante 10 minutos a fuego medio.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

