

Receta de Albóndigas de Parmesano y Setas

14 Nov 2017



Buenos días a tod@s, la receta que os dejo para este martes es una forma riquísima de comer las albóndigas, un plato que suele gustar a casi tod@s, os recomiendo que las preparéis en casa de esta forma porque quedan muy ricas y seguro que os van a encantar estas **Albóndigas de Parmesano y Setas**.

Ingredientes

- **Para las albóndigas:**
- Carne picada ternera y cerdo (300grs)
- Setas (50grs)
- Queso parmesano rallado (4 cucharadas)
- Perejil y Sal
- Aceite de oliva
- Huevos (uno)
- Pande molde (una rebanada)
- Leche entera
- Pan rallado (dos cucharadas)
- Harina
- **Para la Salsa:**
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Pasas sin pepitas (un puñadito)
- Curry (una cucharadita)
- Mermelada de naranja (dos cucharadas)
- Zumo de naranja (uno o dos vasos)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite, hacer las setas a la plancha echándoles un poco de sal
2. Picar el perejil, rallar el parmesano y meter la rebanada de pan en un vaso de leche
3. En un bol, poner la carne picada y añadir el queso rallado, el perejil, sal al gusto, las setas picadas, la rebanada empapada en leche, el huevo batido y el pan rallado y mezclar todo muy bien
4. Para preparar la salsa, en la sartén de hacer las setas, pochar la cebolla con un poco de aceite y añadir las pasas y el curry mezclando todo
5. Echar la mermelada y remover para que se caramelicé la cebolla, después echar un vaso de zumo y dejar reducir a fuego lento removiendo de vez en cuando

Albóndigas de Parmesano y Setas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

6. Formar las albóndigas, pasarlas por harina y freírlas en aceite caliente
 7. Ir echando las albóndigas en la sartén de la salsa, remover y dejar unos cinco o diez minutos, si la salsa queda muy espesa, echar otro vaso de zumo y remover bien
 8. Servir las albóndigas acompañadas de la salsa y....buen provecho!!!
-