

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

## 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

El chef de [El Racó de l'Agüir](#), Ferran Agüir, comparte con **Gastronosfera** una receta tradicional que apasiona a grandes y pequeños de todas las generaciones:

**albóndigas caseras con setas.**

- **Elaboración:**

- Remojamos el pan con la leche y lo mezclamos con el resto de ingredientes excepto la harina, haciendo bolas en forma de nuez.
- Pasamos las bolas por harina y las freímos en abundante aceite. Reservamos.
- Salteamos las setas y las reservamos.
- En un cazo doramos la cebolla a fuego suave. Cuando esté dorada añadimos el pimentón rojo y el vino negro y lo dejamos reducir.
- A continuación añadimos el tomate frito y el agua y lo dejamos hervir durante 10 minutos
- Transcurridos este tiempo, agregamos las albóndigas al mismo cazo y las cocemos a fuego lento otros 10 minutos. Añadimos las setas y rectificamos de condimentación.