



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS DE PAN CON CREMA DE CHAMPIÑONES



INGREDIENTES	
ALBÓNDIGAS	CREMA
1 Barra de Pan duro. 1 ½ Tazas de leche. 50 gr. De Tocino picado. 1 Cebolla. 2 Huevos. Sal y pimienta Harina y Perejil.	1 Taza de Leche evaporada. 2 Latas de champiñones, 2 Vasos de Caldo de Pollo. 1 pizca de Nuez moscada. Sal.

ELABORACIÓN:

En un bol ponemos el pan troceado y le echamos la leche y dejamos que empape, reservamos. En una sartén sofreímos el tocino y la cebolla bien picadita. Una vez bien empapado escurrimos el exceso de leche y agregamos los huevos, la sal, la pimienta, la harina, el perejil y el sofrito. Mezclamos bien, si vemos que está muy liquido podemos agregar poco a poco más harina. Ponemos una olla con agua y sal. Formamos las albóndigas y las introducimos en el agua a partir de que empiece a hervir. Las cocemos unos 20 minutos. Una vez cocidas las extraemos y reservamos. Ahora hacemos la crema. Metemos en la batidora la leche evaporada y los champiñones. Ponemos una olla al fuego y vertemos lo batido, el caldo, la sal y la nuez moscada. Dejamos cocer 5 minutos. Introducimos las albóndigas y que cueza todo otros 5 minutos. Acompañamos con unas patatas fritas a cuadraditos o en gajos.

<https://www.mepillasquisando.com>