

Albóndigas con Ramaria botrytis.



Ingredientes:

- 250 gr. de carne de ternera picada con un poco de carne de cerdo (también picada), 100 gr. de *Ramarias botrytis*, 50 gr. de queso rallado, 1 huevo, salsa de tomate, miga de pan desmenuzada o pan rallado, perejil, harina, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración:

- Lavamos bien las setas y las cortamos en trozos muy, muy pequeños. Las mezclamos con la carne y el queso rallado. Añadimos la miga de pan (previamente empapada en leche y escurrida) o el pan rallado, el perejil picado y el huevo batido. Mezclamos todo bien y sazonamos con sal y pimienta.
- Hacemos unas bolitas (más bien pequeñas). Las pasamos por harina y las freímos en aceite bien caliente, dejando que se hagan muy bien. Reservamos.
- Hacemos una salsa de tomate, sazonamos con un poco de pimienta y nuez moscada (si gusta) y perejil picado.
- Servimos las albóndigas acompañadas de la salsa de tomate.