Albóndigas con shitake fresco



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sake: 2 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Hongos shitake frescos: 5 Unidades
Fecula De Maiz: 2 cdas.
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Carne picada: 300 g
Chauchas rollizas: 50 g
Jengibre rallado: 1 cda.
Girgolas: 5 Unidades
Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

preparamos las alb&oacute

- Ndigas

Para ello

- Procesamos con un mixer la carne picada, 2 huevos, 1 cucharada de *jengibre* rallado y sal
- Agregamos 1 cucharada grande de fécula de maíz y volvemos a procesar hasta unificar la preparación.
- Con 2 cucharas realizamos las quenelles con la mezcla de carne y cocinamos en un caldo de carne caliente.
- Cortamos las chauchas rollizas en rodajas finas y las incorporamos a la cocción de las albóndigas.
- Cortamos en diagonal 2 cebollas de verdeo y llevamos a la olla.
- Luego, cortamos los *hongos* shitake frescos y las gírgolas en juliana gruesa
- Agregamos a la cocción y condimentamos con 2 cucharas de *sake* y sal.
- Cuando la cocción haya finalizado, ligamos agregando 1 cuchara de fécula de maíz diluida en agua a la preparación con el caldo hirviendo y sin dejar de revolver

- Cuando recupere el hervor retiramos del fuego.
- Servimos en un plato hondo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-con-shitake-fresco