

# Albóndigas con champiñones por Esther Huete

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4



## Modo express

1. Lavamos bien los champiñones, separando la boina del tallo.
2. Aliñar con una picada de ajo, perejil y aceite de oliva. Menú verduras.
3. Mientras tanto darle forma a las albóndigas.
4. Una vez hecho los champis, coger los tallos y pasarlos por la batidora junto con el caldo que ha sobrado.
5. Poner en la cubeta las albóndigas, rectificar de sal y aliño e incorporar el puré. Menú carne, y listo