

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:47
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/champi%c3%b1ones-rellenos.html>

Champiñones rellenos

INGREDIENTES

- 12 champiñones grandes
- 1 diente de ajo
- 150 grs de jamón ibérico
- 50 grs de cebolla
- 50 grs de pimiento rojo y verde
- Salsa de queso

PREPARACIÓN

Sofreír las verduras cortadas en juliana muy finita. Cuando empiece a dorarse añadir el jamón fuera del fuego, dar unas vueltas.

Incorporar la salsa de queso en cantidad suficiente para que quede un relleno cremoso.

Quitar los pedúnculos a los champiñones y lavarlos. Rellenarlos generosamente con todo lo anterior.

Meter al horno precalentado a 190° durante 15 minutos en la función de aire. Si no tiene dorar con el grill antes de servir.