

## Sombrillitas (Champiñones rellenos)



### INGREDIENTES

- \* 12 o 14 champiñones medianos
- \* 1 tarrina de queso crema tipo philadelphia
- \* 125 gr (una bandeja de lonchas de jamón serrano)
- \* Sal
- \* Pimienta
- \* Harina, huevo y pan rallado para empanar

### PREPARACIÓN

Triturar el jamón serrano en la picadora o con el cuchillo, debe quedar muy picadito.

Mezclar el queso crema con el jamón y poner un poquito de pimienta molida.

Pelar y quitar el tronco a los champiñones, poner un poco de sal.

Rellenar el hueco de los champiñones con la crema, alisar bien y reservar.

Pasar los champiñones, ya rellenos, por harina, huevo y pan rallado, por ese orden.

Freír en abundante aceite, mejor en freidora.

Se pueden acompañar con un poquito de alioli o mahonesa.