

Champiñones rellenos

Ingredientes

Receta para 6 personas : 12 champiñones de cultivo • 2 dientes de ajo • 30 g de chorizo • 1 cebolla • 150 g de perejil • 1 huevo • 50 g de queso Emmental • 2 rodajas de pan de molde • Sal • 5 cl de aceite de oliva

Preparación

Lavar rápidamente y retirar el pie de los champiñones.

Picar separadamente el chorizo, la cebolla, el ajo, el pan de molde y el queso en el cutter para hacer un relleno fino con cada ingrediente.

Calentar el aceite en una sartén y sofreír el ajo, la cebolla y el perejil con el chorizo.

Incorporar, fuera del fuego, la miga de pan y el queso.

Condimentar

Rellenar las cabezas de champiñón y hornear unos 20 min a 160° C.

Sugerencia del Chef

Se puede añadir a la preparación huevos duros picados.

