

Champiñones rellenos 2



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/champinones-rellenos-2>

Preparación

Picar muy finamente la cebolla, el pimiento y el ajo y rehogarlos en un poco de aceite de oliva. Añadir el lomito picado, la parte interior y el tronquito de los champiñones picados. Saltear unos segundos. Salpimentar a gusto. Rellenar los champiñones. Colocarle un chorrito de aceite de oliva a cada uno. Cubrir cada champiñón con el queso, llevarlos a horno caliente unos minutos para gratinar. Servir. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Tip para la receta

También puede usar hongos Portobello. Acompañe con unas croquetas de queso mozzarella.

Ingredientes

- 16 Champiñones chicos
- 1 Cebolla grande
- 4 rebanada/s Lomito ahumado
- 1/4 Pimiento rojo
- 2 diente/s Ajo
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 150 gramo/s Queso Gruyere en hebras
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Hongos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

