

# Champiñones rellenos con huevo de codorniz



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

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-con-huevo-de-codorniz>

## Preparación

Cuando compre los champiñones, escoja aquellos de tamaño medio-grande. Luego, cortarles el rabo y limpiarlos bien para retirar la arena o tierra que posean. Una vez limpios, colocarlos en una bandeja de horno bien separados entre ellos. Romper los huevos de codorniz, uno en cada uno de los champiñones, y luego espolvorear por encima, con sal, pimienta y un poco de perejil picado. Hornear durante unos 5-8 minutos a 180°C, hasta que vea que el huevo se hace y el champiñón está tierno. Fuente:

Recetin.com

## Ingredientes

- 16 Champiñones
- 16 Huevos de codorniz
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta negra
- 1 poco Perejil

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Hongos, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada

