

Champiñones rellenos con kanikama



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

Coloque los champiñones en una bandeja para hornear con borde. Combine el kanikama picado, el queso crema, el perejil, la cebolla, el queso parmesano, la sal, el ajo y la pimienta en un tazón mediano. Coloque la mezcla en los champiñones. Cubrir cada tapa de los champiñones con pan rallado. Rocíe con aceite de oliva y hornear durante 20 minutos, o hasta que el hongo se vuelva tierno y jugoso y el relleno se haya calentado en su totalidad. Sirva caliente. Fuente:

<http://mushroominfo.com> Foto:

<http://addapinch.com/>

Ingredientes

- 6 Champiñones Portobello grandes
- 2 taza/s Kanikama picado
- 225 gramo/s Queso Crema
- 1/2 taza/s Perejil fresco picado
- 1/2 taza/s Cebolla de Verdeo picada
- 1/2 taza/s Queso Parmesano
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Ajo seco
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 1 taza/s Pan rallado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Hongos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal, Appetizer-Entrada

