

# Terrina de champiñón y cebollín



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 25min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/terrina-de-champinon-y-cebollin>

## Preparación

Saltear la cebolla picada en la mitad de la manteca hasta que quede transparente. Agregar los champiñones fileteados y el cebollín picado, unir y retirar. Preparar una salsa blanca fundiendo el resto de la manteca y volcándole de golpe la harina. Revolver con cuchara de madera, cocinar 1 minuto e incorporar poco a poco la leche tibia. Dejar que espese y retirar. Unir a la preparación anterior y agregar el queso rallado, los huevos y los condimentos. Volcar en un molde de budín inglés enmantecado y espolvoreado con pan rallado. Cocinar a baño María en horno precalentado moderado 50 minutos o hasta que la superficie se note durita. Mantener en la heladera hasta el momento de llevar a la mesa. Disfrute!

Fuente: Revista Maru

## Ingredientes

- 1 Cebolla
- 100 gramo/s Manteca
- 300 gramo/s Champiñones
- 1 cucharada/s Cebollín
- 50 gramo/s Harina
- 250 cc. Leche
- 200 gramo/s Queso rallado
- 3 Huevos
- 1 poco Pan rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada

## Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Primavera, Verano, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal



