

Terrina de champiñones y ciboulette



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/terrina-de-champinones-y-ciboulette>

Preparación

Picar la cebolla y rehogarla en 50 grs de la manteca Cuando esté transparente agregar los champiñones fileteados no muy finos y la ciboulette picada Cocinar apenas para que no se ablanden, retirar y escurrir el líquido que pudiera quedar Aparte, hacer una salsa blanca con el resto de la manteca, la harina y la leche y unirla a los champiñones Agregar el queso rallado, los huevos, condimentar y volcar en una budinera Hornear a baño María por 50 minutos a temperatura moderada a fuerte hasta que la superficie esté resistente

Ingredientes

- 1 Cebolla
- 300 grs. Champignon
- 1/2 taza de Cebollín
- 50 grs. Harina 000
- 250 cc. Leche
- 200 grs. Queso Parmesano
- 3 Huevos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta blanca
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Otro

