Champignones rellenos



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Hojas de espinaca (50g): 10 Unidades

Laurel en hojas Alicante: 1 Unidad

Queso crema reducido en calorías (40g): 2 cdas.

Rocío vegetal: 4 g

Champignones grandes (120g): 12 Unidades

Jamón cocido magro o lomito: 100 g

Pimienta Negra en grano ALICANTE: 1/4 cdita.

Queso magro rallado (40g): 2 cdas.

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Tiempo de preparación

- 15 minutos
- Limpiar los champignones con un lienzo limpio y semi húmedo
- Reservar.
- Cocinarlos durante 3 minutos en agua hirviendo con sal, *laurel* en hojas Alicante y *jugo* de *limón*.
- Colar y dejar enfriar
- Quitar los tallos a los champignones, picar y reservar.
- Cortar en cubos pequeños el *jamón* y reservar.
- Limpiar y cortar en finas tiras la *espinaca* fresca
- Reservar.
- Mezclar los tallos con el *jamón*, la *espinaca*, la *ricota*, la mitad del queso rallado, sal y pimienta negra Alicante recién molida
- Rellenar las cabezas de los champignones con la preparación
- Cubrir cada una de las piezas con queso *crema* y el resto del queso rallado
- Colocar sobre una asadera apenas untada con rocío vegetal y llevar al horno medio hasta *gratinar*
- Servir.

Consulta la receta original en