

# Champiñón relleno



## Ingredientes

**Aceite de oliva extra virgen:** 2 cdas.

**Champiñones:** 4 Unidades

**Perejil picado:** 1 cda.

**Vino Blanco:** Chorrito

**Ajo picado:** 1 Pizca

**Jamón picado:** 40 g

**Sal y Pimienta:**

**Zumo de limón:** Chorrito

## Preparación de la Receta

- Limpiamos los champiñones de todo resto de tierra que puedan tener, nos ayudamos de un paño húmedo
- Quitamos el pie de los champiñones y los rellenos con un sofrito que haremos con el aceite de oliva el *ajo* y el *jamón* picado, mojamos con el *zumo* de *limón* y el *vino blanco*, ponemos a punto de sal y pimienta y asamos a las brasas, hasta que los champiñones estén tiernos y jugosos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/champinon-relleno>