Champiñones al horno con nueces, manzana y queso La Peral

Ingredientes

Champiñones: 4 Unidades
Queso La Peral: 120 Gramos
Dientes de Ajos: 2 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: A gusto
Sal: A gusto
Manzana: 1 Unidad
Nueces: A gusto
Pimientos de piquillo: A gusto
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Limpiamos los champiñones y separamos el tronco del sombrero
- Ponemos todos los sombreros salpimentados en una sartén con aceite y los doramos
- Retiramos y disponemos en una fuente de horno.
- Pelamos y cortamos la **manzana** en pequeños cubos y la salteamos en la misma sartén de los champiñones
- Regamos con sidra.
- Rellenamos los champiñones con los dados de *manzana*, las nueces picadas y el queso.
- Horneamos 12 minutos a 220ªC.
- Servir los champiñones y decorar con los pimientos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/champinones-al-horno-con-nueces-manzana-y-queso-la-peral