

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 220°C.
- 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>