Champiñones rellenos con berberechos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.
Champignones: 8 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Pan Rallado: 1 cda.
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Tronco champiñones: 8 Unidad
Berberechos: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Crema de leche: 100 cc

salsa

Manteca: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Curry: A gusto
Echalotte: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Primero quitar el tronco a los champiñones, poner las cabezas a macerar en *jugo* de *limón*, agregar la sal, la pimienta negra recién molida y aceite de oliva.

Relleno

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca saltear* hasta transparentar la *cebolla* de verdeo, agregar los berberechos enteros y los troncos de los champiñones, *sazonar* con la sal , la

pimienta , agregar el vino blanco
- Retirar esta preparación y procesar.
- Agregar *crema* de leche y pan rallado.
- Dejar enfriar y rellenar las cabezas de los champiñones
- Acomodar en una platina con *manteca* y vino blanco
- Llevar a horno hasta calentar bien
- (aproximadamente 10 minutos).

salsa

- A parte en una sartén derretir *manteca* y transparentar un diente de *echalotte* finamente picado, incorporar el resto de vino blanco, dejar evaporar el alcohol y agregar *crema* de leche, el *curry*, la sal, la pimienta negra recién molida y dejar espesar.

Presentación

- Emplatar la salsa y sobre ésta acomodar los champiñones
- Acompañar con tostadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/champinones-rellenos-con-berberechos