

# Champiñones rellenos con berberechos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Champiñones:** 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>