Champiñones rellenos con centolla gratinada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Champiñones: 12 Unidades

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Cebolla de verdeo: 1 Planta
Queso Parmesano Rallado: 20 g
Centolla: 100 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 3/4 Taza
Tomates: 3 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Limpie bien los champiñones y retire el tallo
- Resérvelos.

Relleno

- Pele las cebollas y pique groseramente junto con la *cebolla* de verdeo
- Luego procese.
- En una sartén con aceite de oliva saltee ambas cebollas
- Condimente con sal y pimienta.

- Corte los tallos de champiñón groseramente luego procese.
- Añada a la sartén con la *cebolla*, mezcle y deje cocinar durante 45 minutos aproximadamente.
- Procese la **centolla**.
- Añada a la cocción anterior mientras sigue cocinando, mezcle bien y agregue aceite de ser necesario
- Cocine durante 5 minutos más y retire
- Espolvoree con queso rallado, pan rallado y el *huevo* previamente batido
- Mezcle.

Salsa

- Pele los tomates y el *ajo*
- Pique groseramente el *ajo* y los tomates en pequeños dados.

Armado

- Con la ayuda de una cuchara rellene los champiñones
- En un aplaca con aceite de oliva coloque los champiñones
- Espolvoree con pan rallado y bañe con *manteca* clarificada.
- Cocine en horno durante 10 minutos aproximadamente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine los tomates junto con el *ajo*, desglace con vino blanco y agregue la *crema* de leche
- Mezcle, cocine unos minutos y retire.

Presentación

- Sirva los champiñones y bañe con la salsa.
- Decore con hojas de *rucula*.

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