

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>