

# Champiñones Rellenos de Jamón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolleta:** c/n

**Harina:** 50 Gramos

**Leche:** 700 mililitros

**Pan Rallado:** c/n

**Champiñones:** 150 Gramos

**Jamón en tacos:** 200 Gramos

**Mantequilla:** 50 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Limpiar los champiñones y les retiramos el pie
- Con ayuda de un vaciador ampliar el hueco del champiñón para poder rellenarlo
- Realizar un corte en la base para que se mantengan firmes en la bandeja.
- En una sartén fundir la *mantequilla*
- *Dorar* la cebolleta picada y los pies de los champiñones picados
- Incorporar la *harina*
- Cocinar un par de minutos y añadir la leche tibia
- Mezclar bien
- Añadir el **jamón** y salpimentar una vez haya espesado
- Rellenar los champiñones ya dispuestos en una bandeja de horno
- Espolvorear con pan rallado y *gratinar* a 190-200 °C hasta que queden bien dorados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/champinones-rellenos-de-jamon>