Champiñones Rellenos de Jamón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolleta: c/n
Harina: 50 Gramos
Leche: 700 miliitros
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 ºC hasta que queden bien dorados.

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