Champiñones rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: Cantidad necesaria
Champignones grandes: 6 Unidades
Limon: Cantidad necesaria

Relleno

Pan Rallado: 2 cda.
Manteca blanda: 100 grs.
Perejil: 3 cdas.
Sal: Cantidad necesaria
Queso rallado:
Leche de ajo: 2 cda.
Pimienta Negra en grano: A gusto
Ajo: 1 Cabezas
Limon: Cantidad necesaria
Aceite: Cantidad necesaria

Tomate concassé

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Albahaca: A gusto

Varios

Perejil: Cantidad necesaria
Ciboulette picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Quitar los cabos de los champiñones y reservar, pasar las cabezas por agua hirviendo con sal y *limón* por un minuto
- Sacar del agua y poner boca abajo sobre un papel absorbente.

Relleno

- Colocar en un bowl los cabos de los champiñones picados, agregar el *perejil*, el pan rallado, la *manteca* blanda, el *jugo* de *limón*, la leche de *ajo*, la sal y la piminenta negra
- Hacer con las manos una pasta y rellenar las cabezas de los champiñones, colocando los mismos en una platina con un poco de aceite y espolvorear con queso rallado
- Mandar a horno fuerte durante 4 minutos y luego *gratinar*

Tomate concassé

- Sacar el cabo del *tomate*, hacer una cruz superficial del lado opuesto del mismo, sumergirlo en agua hierviendo durante un minuto y luego sumergir en agua fría.
- Sacarle la piel, cortar en cubitos parejos y *saltear* en aceite de oliva agregando sal, pimineta negra y *albahaca* picada.

Presentación

- Colocar los champiñones en un plato y rocear con los tomates, espolvorear por encima con *ciboulette* o *perejil* picado.

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