

Champiñones rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: Cantidad necesaria

Champiñones grandes: 6 Unidades

Relleno

Pan Rallado: 2 cda.

Manteca blanda: 100 grs.

Perejil: 3 cdas.

Sal: Cantidad necesaria

Queso rallado:

Leche de ajo: 2 cda.

Tomate concassé

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomate: 1 Unidad

Varios

Perejil: Cantidad necesaria

Limon: Cantidad necesaria

Pimienta Negra en grano: A gusto

Ajo: 1 Cabezas

Limon: Cantidad necesaria

Aceite: Cantidad necesaria

Albahaca: A gusto

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 pimienta 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 hirviendo durante un minuto y luego sumergir en agua fría.
- Sacarle la piel, cortar en cubitos parejos y *saltear* en aceite de oliva agregando sal, pimienta 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>