Pan Relleno con Queso y Hongos



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Champiñones: 1 Taza
Mantequilla: 100 grs
Queso: 300 grs
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1/2 Unidad
Tomillo: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Rehogar un diente de *ajo* y la *cebolla* de verdeo cortada bien finita en un poco de aceite.
- Añadir los champignones cortados en láminas, junto con un poco de *tomillo*, sal y pimienta.
- Tomar un pan de campo, y hacerles unos cortes sin llegar hasta el final
- Pincelar cada corte con *mantequilla* derretida y luego rellenar con el salteado de **hongos**.
- Colocar queso rallado por encima y llevar 10 minutos a horno, hasta que el queso se derrita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-relleno-con-queso-y-hongos