



Paso 1



Paso 2



Paso 3

CHAMPIÑONES RELLENOS

Ingredientes para 4 personas :

- 225 gr. de patatas LZR peladas y troceadas
- 25 gr. de setas de temporada picadas
- 4 cucharadas de nata líquida espesa
- 25 gr. de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de cebollino picado y un poco para adornar
- 8 champiñones grandes
- 25 gr. de queso emmental rallado
- 150 ml. de caldo de verduras
- Sal y pimienta

PASO 1: Cuece las patatas en abundante agua hirviendo con sal hasta que al pincharlas estén tiernas. Escurre y haz un puré con ellas. En un bol, mezcla el puré con las setas.

PASO 2: Precalienta el horno a 220 °C .Mezcla la nata líquida, el cebollino y la mantequilla, echa sobre el puré de patatas y salpimenta.



PASO 3: Córtales los pies a los champiñones. Pica los pies y añádelos al puré. Coloca en una bandeja de horno los sombreretes de los champiñones al revés y rellénalos con la mezcla. Espolvorea el queso rallado por encima y cubre el fondo con el caldo. Cubre con papel de aluminio Hornea a 220 °C 20 min. Destápalos y hornea 5 min. más para que se doren. Sirve calientes y con cebollino picado para adornar.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/champinones-rellenos>