

Receta de Champiñones Rellenos Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de champiñones, espero que os guste y la preparéis en casa este fin de semana de fiesta.

Ingredientes

- Champiñones (500grs)
- Limones (dos)
- Jamón serrano (250grs)
- Pimienta negra
- Ajo molido
- Aceite de oliva (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Lavar muy bien los champiñones y cortarlos el tronco
2. Colocarlos en la bandeja del horno previamente untada de aceite
3. Exprimir el zumo de los dos limones y ponerlo en un bol, añadir ajo molido, pimienta negra y un poco de sal
4. Cortar el jamón en taquitos y echarlos al bol y mezclar bien
5. Poner un poco de esta mezcla en cada champiñón
6. Precalentar el horno a 180 Grados
7. Meter la bandeja en el horno y mantener unos veinte minutos hasta que estén hechos
8. Sacarlos y tomar calientes y...buen provecho!!!