

Receta de Champiñones Rellenos Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy jueves os dejo esta rica receta que me pasó una amiga hace tiempo y la verdad que resulta un plato exquisito para l@s amantes de los champiñones.

Ingredientes

- Champiñones (medio o 1kg, según comensales)
- Panceta (100grs)
- Ajos (tres dientes picaditos)
- Tomate (uno mediano)
- Queso philadelphia (al gusto)
- Puerros (dos)
- Queso rallado
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra y Sal

Modo de Preparación

1. Picar los puerros y los troncos de los champiñones, echarlos un poco de sal y pimienta y ponerlos a refreír en una sartén con aceite de oliva, dejar a fuego lento unos cinco o diez minutos
2. Añadir la panceta partida en trocitos pequeños y saltear un poco, después echar el tomate cortado en trocitos y pochar unos minutos
3. Subir un poco el fuego y añadir el vino, dejar que se evapore el alcohol
4. Añadir varios trozos de queso philadelphia, bajar el fuego y remover hasta que quede bien mezclado, después dejar reposar unos minutos
5. Rellenar los champiñones con esta mezcla y colocarlos en la bandeja del horno, precalentado a 170 Grados
6. Mantener unos veinte minutos y después espolvorear el queso rallado sobre todos los champiñones y gratinar unos minutos hasta que el queso esté doradito
7. Servir calientes y....buen provecho!!!