

Champiñones Rellenos

- 1- Sacarle los cabitos a los champiñones
- 2- En un bol poner una cucharada de queso crema +
1/2 de mostaza de Dijon + hojas de tomillo fresco + sal y pimienta negra.
Agregar los cabitos picados.
- 3- En una sartén poner unas gotas de aceite de trufa,
si tenes, sino aceite de oliva junto con 1 cucharadita de manteca.
- 4- Poner los champiñones con la parte del huevo hacia abajo.
No moverlos y dejarlos hasta que estén dorados.
- 5- Darlos vuelta y Agregar el relleno en el hueco y terminar con
un poco de queso rayado.
- 6- Cocinar por un par de minutos en un horno fuerte y listo!

Yo los acompañé con una ensalada de lechuga y queso feta.

*recorda que los champiñones no se lavan con agua,
porque son como esponjas y absorben mucha agua,
lo que hace que queden sosos.
Tenes que limpiarlos con un repasador sacando así la tierra.

