

# I N G R E D I E N T E S

## CHAMPIÑONES RELLENOS

Champiñones

1 cda de queso crema

1/2 cda de mostaza de Dijón

Tomillo fresco

Sal

Pimienta Negra

Aceite de oliva

# P R O C E D I M I E N T O

1- Sacarle los cabitos a los champiñones.

2- En un bol poner 1 cda de queso crema + 1/2 de mostaza de Dijón + hojas de tomillo fresco + sal + pimienta negra. Agregar los cabitos picados.

3- En una sartén poner unas gotas de aceite de trufa, si tenes, sino aceite de oliva.

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. Cocinar por un par de minutos y listo!

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

