

## ENTRADAS

### CHAMPIÑONES RELLENOS



#### Ingredientes:

- Champiñones grandes
- Aceite de oliva
- 2 chalotas cortada pequeña
- ½ pimentón
- Pimienta
- Aliños a gusto
- 2 cucharadas de queso crema
- 4 cucharadas de queso rallado
- 4 cucharadas de queso mantecoso o chanco
- 3 cucharadas de pan rallado
- 3 cucharadas almendra picada
- 2 cucharadas cilantro picado
- 1 huevo

#### Preparación:

Con una cuchara sacar el tronco y la parte interior de los champiñones más grandes que encuentres. Cortar (tronco y lo que sacaste al ahuecar los champiñones) muy pequeño

En un sartén poner aceite de oliva, 2 Chalotas cortada pequeña, 1/2 pimentón, sal y pimienta más los Aliños que más te gusten. Cocinar un minuto y agregar los champiñones picados. Cocinar tres o cuatro minutos a fuego alto, agrega aceite de oliva si se seca y poner en un Bowl.

Agregar al Bowl 2 cucharadas de queso crema, 4 cucharadas de queso rallado, 4 cucharadas de queso mantecoso o chanco, 3 cucharadas de pan rallado, 3 cucharadas de almendra picadas más 2 cucharadas de cilantro picado y 1 huevo y mezclar y rellenar los champiñones. Rallar más queso por encima.

Llevar al horno a 220° hasta que se doren....

