

ENTRADAS

CHAMPIS RELLENOS CON PRIETAS Y 3 QUESOS



Ingredientes:

- Champiñones
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- Cebolla en polvo
- Paprika
- 4 prietas o morcillas
- 150 gr de queso crema
- 100 gr de queso parmesano rallado
- 40 gr de queso azul

Preparación

- Encuentra los champiñones más grandes que puedas (hay en los supermercados). Frótalos con un paño para limpiarlos (si las lavas absorben mucha agua).
- Retira los tallos y con un sacabocados o cucharita ahueca los champiñones con cuidado para no perforarlos. Picar los tallos y el interior en cubos pequeños, reservar.



- Dejar los champiñones ahuecados en la lata del horno, chorrear un hilo de aceite de oliva y llevar al horno precalentado a 250 grados por 10 a 15 min (varía por el tamaño y el grosor que quedaron). Botan mucho líquido en el interior, con cuidado de no quemarte, bótala y vuelve a ponerlos en la lata del horno.
- Poner en un sartén aceite de oliva + 1 cebolla + 1/2 pimentón + 1 zanahoria en cubos pequeños + sal + pimienta + ajo y cebolla en polvo + paprika, cocina hasta que la cebolla esté transparente.
- Agrega 4 prietas o morcillas de buena calidad, sin la membrana que las recubre y aplasta mientras se cocinan y se mezclan con el sofrito. Pasados 8 minutos agrega los champiñones picados y cocina 5 o 6 minutos más y retira del fuego.
- Poner la mezcla en un bowl y agrega 150 gr de queso crema + 100 gr de queso parmesano rallado + 40 gr de queso azul (puede ser más si te encanta). Mezcla todo y rellena los champiñones. Ralla más queso sobre cada champi y lleva al horno a 220 hasta que se doren en la superficie

