

## ENTRADAS

### CHAMPIS ASADOS CON RICOTA Y ZAATAR



#### Ingredientes:

- 200 g de champiñones
- 1/2 taza aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- Limón
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Los Aliños que más te gusten
- 200 g de ricota
- 1 cucharada Zaatar
- Ciboulette
- Zetze de limón

#### Preparación

- Poner en la lata del horno 200 g de champiñones (ojalá todos pequeños y de similar tamaño, si no, puedes cortar los más grandes para que queden todos más parejos). Bañar con 1/2 taza aceite de oliva + sal de mar + pimienta, limón + ajo en polvo + cebolla en polvo + los Aliños que más te gusten.
- Llevar al horno precalentado, a 250° (al máximo), con el Grill. Esto hará que se cocinen rápido y queden muy asados por fuera y tiernos por dentro.
- Te darás cuenta que están listos cuando sientas un intenso olor a champiñones asados. Retira del horno y reserva.



- Drena 200 g de ricota para eliminar un poco del exceso de líquido y poner en la base de un plato para servir.
- Espolvorear con sal y pimienta al gusto + 1 cucharada Zaatar, que es una mezcla de especias orientales que te van a fascinar.
- Cubrir todo con los champiñones y sus jugos, decorar con cibulette picado y zetze de limón (ralladura solo de lo amarillo de la cáscara).

