Champiñones rellenos al cabrales

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Francisco Lima



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si es posible, picar las hortalizas en una picadora para que queden muy trituradas.

Descripción:

Es fácil de hacer, se pueden poner de tapa, de entrante e incluso de primer plato. Además los puedes rellenar con lo que te apetezca. También se puede cambiar la cocción en sartén por el horno y gratinarlos con queso en lugar de ponerles la salsa al cabrales. Hay muchas formas de cocinarlos.

Ingredientes para 4 personas :

- 12 Champiñones
- jamón serrano en taquitos muy pequeños
- 1/2 de Cebolla
- 1 pequeña de Zanahoria
- 1 pequeño de puerro
- 2 ó 3 de Esparragos trigueros
- 100ml de Nata para cocinar
- 100gm aprox. de Queso azul
- Aceite
- Sal, pimienta, perejil,orégano.
- 1/2 vaso de Vino de Jerez ó vino blanco.

Preparación:

Paso 1

Lavar los champiñones y separar el talo del sombrero. Picar muy fina la cebolla, la zanahoria, el puerro, los trigueros y los tallos del champiñón. Picar también el jamón muy finito. Reogar las hortalizas en una sartén con aceite de oliva, cuando esté hecho se les añade el jamón y se deja cocinar un poco más.Rellenar los champiñones con el salteado anterior. Ponerlos una sartén con aceite de oliva y cebolla muy picada, (casi triturada),caramelizar la cebolla y luego añadir los champiñones, rociar con el vino, espolvorear con perejil, pimienta y el orégano y cocinarlos durante 15 ó 20 minutos, (observar que no se quemen).

Paso 2

Mientras se hacen los champiñones preparamos la salsa al cabrales poniendo los 100ml de nata a calentar, removemos para que no se pegue, cuando este caliente, pero que no hierba, se le añade el queso poco a poco hasta conseguir la textura al gusto de cada uno. (puede ser cabrales o cualquier queso azul) Una vez cocinados se pasan a una fuente y se riegan con el caldo que quedó de cocinarlos. Listos para servir.