

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Nany



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 champiñones grandes
- 8 huevos de codorniz
- 2 dientes de ajo
- 75 g queso emmental rallado -
- perejil picado
- pimienta negra molida - sal

## Preparación:

### Paso 1

Primero limpiamos bien los champiñones y les cortamos el tallo, dejando solo el caparazón. Los colocamos en una fuente de horno y dentro de cada caparazón ponemos un huevo de codorniz.

### Paso 2

Para abrir el huevo sin pinchar la yema, tomamos el huevo por la zona superior y con un cuchillo recortamos un poquito por el extremo. Ponemos a precalentar el horno a 150°.

### Paso 3

Aparte, picamos los ajos y los mezclamos con 1 ramita de perejil picado, salpimentamos. Removemos bien y espolvoreamos los champiñones con esta mezcla

#### **Paso 4**

*Por último, ponemos queso rallado encima de cada huevo y lo horneamos unos 5-8 minutos a 150°. Que gratine bien y tome un color dorado. Servimos al momento en una bandeja y decoramos los champiñones con el cebollino.*