

Champiñones al horno con queso de cabra



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 300 gr. de champiñones medianos
- 4 rodajas de queso de cabra
- 2 tomates secos en aceite
- aceite sal

Preparación:

Paso 1

Lavamos los champiñones bajo un chorro finito de agua, después de haberles cortado el pie para separar la tierra que traigan (si la traen). Luego les cascamos el pie para dejar los sombreros sueltos, y -si tienen- les retiramos con los dedos el pequeño reborde como acorchado que a veces queda entre el pie y el sombrero. Los pies los cortamos groseros y los salteamos durante 5 minutos con un poco de agua y aceite. En un platito echamos un poco de aceite y pasamos los champiñones por el mismo para aceitarlos ligeramente por los dos lados. Luego los salamos por la parte superior (la que va a quedar abajo en la fuente) y los pasamos a una fuente que resista el horno. Sobre cada champiñón encajamos un trozo (como un cuarto) de rodaja de queso de cabra, luego repartimos también el tomate seco troceado, y finalmente por encima los trozos de pie que habíamos salteado. Salamos por encima de todo adecuadamente.

Paso 2

Metemos en el horno, precalentado a 200 °C con calor circular, y mantenemos unos 15-20 minutos, hasta que veamos bien hechos los champiñones y con un bonito color. No solo podremos disfrutar de los champiñones sino de la salsa que han producido.

