

Relleno de champiñones



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

Creador: Ely

Descripción:

Relleno para pequeñas tartaletas y barquitas de cóctel

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 8 personas :

- 60 grs. de Mantequilla
- 125 grs. picados de Champiñones
- 2 cucharadas de Jugo de limón
- 1 cucharada de Harina
- 250 ml. de Leche
- 1 cucharada picado fino de Perejil
- a gusto de Sal y pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Derretir 2 cucharadas de mantequilla, agregar los champiñones y jugo de limón. Dejar hervir a fuego lento de 8 a 10 minutos. En otra olla calentar a fuego bajo la mantequilla restante e integrar la harina, agregar lentamente la leche hasta que espese integrar el perejil, sal y pimienta recién molida, unir con la mezcla de champiñones y rellenar las tartaletas