CHAMPIÑONES RELLENOS CON SALSA DE QUESO DE ROMERO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** cats



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

PODÉIS USAR OTRO QUESO CURADO

Ingredientes para 2 personas :

- 4 CHAMPIÑONES GRANDES
- 1/2 de CALABACÍN PEQUEÑO
- 1/2 de BERENJENA PEQUEÑA
- 2 CEBOLLETAS TIERNAS
- 1 DIENTE de AJO
- 250 ML de NATA
- 100 GR de QUESO DE ROMERO
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- 100 ML. de LECHE

Preparación:

Paso 1

LAVAMOS LAS VERDURAS Y LAS PICAMOS EN DADITOS DE 1 CM Y LAS CEBOLLETAS EN RODAJITAS FINAS. LAS BERENJENAS LAS METEMOS EN LECHE PARA QUITARLES EL AMARGOR. QUITAMOS EL TALLO DE LOS CHAMPIÑOES Y LOS PICAMOS. PICAMOS TAMBIÉN EL QUESO Y RESERVAMOS.

Paso 2

PONEMOS A FUEGO MEDIO SIN ACEITE LAS CABEZAS DE LOS CHAMPIÑONES POR AMBOS LADOS Y QUE ELIMINEN EL EXCESO DE HUMEDAD. AÑADIMOS UN POCO DE ACEITE PARA DORARLAS Y RESERVAMOS APARTE. PONEMOS LAS CEBOLLETAS Y POCHAMOS 5 MINUTOS E INCORPORAMOS LOS CALABACINES Y LOS CHAMPIÑONES. ESCURRIMOS LA BERENJENAS Y LA AÑADIMOS. CUANDO ESTÉ TODO BLANDITO AÑADIMOS LA NATA, DEJAMOS COCER UNOS MINUTOS Y AÑADIMOS EL QUESO. COCINAMOS HASTA QUE FUNDA, SALPIMENTAMOS Y RELLENAMOS LOS CHAMPIÑONES.