

# CHAMPIÑONES RELLENOS CON SALSA DE QUESO DE ROMERO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** ALEJANDRO CACHO



**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 CHAMPIÑONES 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.