

Champiñones rellenos a la yema potenciada



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

Creador: Montse Sánchez **Recetizador:** Leonor Milla Mo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- una bandeja de Champiñones
- 125ml de Nata
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 2 Yemas de huevo
- Vinagre
- Pimentón dulce
- 200grs de Bacon
- 2 ramas de Perejil

Preparación:

Paso 1

Quitamos el tallo de los champiñones (los podemos reservar para otra receta como una crema de champiñones o un revuelto) y los lavamos. Rellenamos los champiñones con el bacon y salpimentamos.

Paso 2

Colocamos los champiñones en la placa del horno previamente untada en aceite y los metemos al horno a 220°C hasta que estén dorados.

Paso 3

En un bol, mezclamos las yemas con la sal, la pimienta, el pimentón dulce, el aceite y el vinagre en las cantidades que veamos proporcionadas para lograr una vinagreta.

Paso 4

Ponemos la nata al fuego con sal, perejil bien picadito, aceite, vinagre y el jugo que hayan soltado los champiñones en la bandeja del horno. Cocinamos a fuego medio unos minutos para que la nata coja el sabor.

Paso 5

Para emplatar, ponemos la nata en el fondo del plato. Colocamos encima los champiñones y les vertemos por encima la vinagreta que, con el calor de los champiñones, se acabarán de hacer las yemas. Y...a disfrutaaar!