Champis rellenos de queso rallado

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

Creador: Pepa cocina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Un sencillísimo plato que completaremos con un revuelto con los tallos de los champiñones y palito de cangrejo

Ingredientes para 4 personas :

- champiñones grandes
- 1/2 limón
- queso rallado
- mantequilla
- aceite

Preparación:

Paso 1

Una vez que has quitado los rabos de los champiñones y los has lavado bien, échales por encima el zumo de medio limón. Simplemente los pones en una fuente para el horno y los rellenas de queso rallado y un poco de mantequilla por encima. Los tienes 15 minutos en el horno a fuego medio.

Paso 2

Mientras, los tallos de los champiñones, bien limpios de tierra, los cortas a trocicos y los pones a freír en una sartén con un poco de sal. Cuando están listos, incorpora unos palitos de cangrejo cortados a láminas. Un par de vueltas y retira del fuego.