



Champiñones rellenos.

Ingredientes:

- ½ Kg. de champiñones grandes, 150gr. de carne picada, 1 limón, pan rallado, ajo, pimentón, vino blanco, perejil picado, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Limpiamos los champiñones con agua y limón. Cortamos los pies y reservamos, pues luego nos servirán para el relleno.
- Picamos la cebolla y la ponemos en una sartén con un poco de aceite. Ponemos los pies de los champiñones picados y añadimos la carne picada. Sazonamos. Vamos dando vueltas con una cuchara de madera. Ponemos un poco de pimentón y dejamos hacer suavemente.
- Con una cucharilla vamos rellenando los sombreros de los champiñones con la mezcla anterior. En el fondo de una fuente de horno ponemos un poco de aceite y colocamos encima los sombreros rellenos.
- Aparte ponemos en un bol ajo picado, perejil picado, pan rallado y una pizca de pimentón. Lo echamos a los champiñones por encima. Ponemos también un hilo de aceite por encima de cada champiñón.
- A horno fuerte 10 minutos. Pasado este tiempo ponemos ½ vaso de vino blanco y dejamos hacer 5 minutos más en el gratinador.