

Champiñones portobello rellenos de mozzarella y tomates cherry

COOKING
LOVERS TRMA



Consejo del chef

Servir y decorar con reducción de balsámico y cebollino fresco picado.

Raciones para 4

250 gr Champiñones portobello

80 gr Mini mozzarellas

80 gr tomates cherry

3 gr Perejil fresco

Diente de ajo

40 ml Aceite de oliva

Sal

Orégano seco

Reducción de vinagre
balsámico

Cebollino fresco

- 1 En una picadora, verter el perejil junto al diente de ajo, el aceite y triturar hasta picar finamente. Retirar los pies de los champiñones y pintarlos con el aliño anterior. Hornear a 180 °C durante 10 minutos.
- 2 Mientras se hornean, picar los pies de los champiñones y juntarlos en un bol con las mozzarellitas y los cherrys también cortados en cuartos. Añadir sal, orégano al gusto y mezclar bien.
- 3 Rellenar los champiñones una vez horneados y volver a cocinar otros 15 minutos más a la misma temperatura.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/champinones-rellenos-mozzarella-y-cherry/>

COOKING
LOVERS 