

# Champiñones portobello rellenos de mozzarella y tomates cherry

COOKING  
LOVERS TVMA



## 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/>

