Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Champiñones con jamón al horno

20min · 2 raciones · 209 kcal

Ingredientes

- **250gr** de champiñones grandes
- **80gr** de jamón en taquitos
- **1 cucharada** de pan rallado
- Ajo en polvo
- Perejil
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**13 g**
Hidratos	**8 g**
Fibra	**1,6 g**

Elaboración

1. Limpiar los champiñones, quitarles los tronquitos y ponerlos en una fuente boca arriba
2. En el hueco del champiñón poner el jamón, ajo en polvo, perejil y un poquito de pan rallado
3. Una vez estén todos rellenos, rociar un chorrito de aove por encima y llevar al horno a 180 grados durante 15-20 minutos
4. Listos para servir calentitos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya