Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES

Champis rellenos

20min 2 raciones

Ingredientes

- Champis
- Jamón en dados
- Cebolla
- Queso de untar
- Queso rayado para fundir
- Cebollino
- Pimienta negra

Elaboración

1. Quita los tallos de los champis y limpia bien por dentro cada uno de ellos.
2. Pica en dados pequeños la cebolla y los tallos.
3. Pocha la cebolla y después añade los tallos. Cocina hasta que dore.
4. Añade la pimienta y el jamón. Deja que se haga todo junto unos minutos y deja enfriar.
5. Incorpora el queso de untar y mezcla muy bien.
6. Rellena los champis con esta mezcla, añade el queso rayado por encima y dispón los champis en la bandeja para horno.
7. Cocina al horno a 180 grados durante 20 minutos, calor arriba y abajo. Sube a 200 grados con el grill solo arriba 2-3 minutos más, hasta que dore el quesito.
8. Sirve con cebollino picado.

RECOMENDACIONES

Se pueden dejar hechos con antelación.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei