

## Champiñones rellenos de jamón y queso



### Nombre de la receta

Champiñones rellenos de jamón y queso

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

3

### Alérgenos

Frutos de cáscara  
 Leche

### Descripción

Champiñones asados rellenos de jamón, queso y nueces.

### Ingredientes

- 6 champiñones grandes
- 1/2 cebolla
- 120 gramos de jamón
- 75 gramos de queso al gusto
- 5 nueces
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

- al gusto de sal

## Pasos

**1** Lo primero que debemos hacer es cortar la parte del tallo de los champiñones que viene con tierra y los lavamos para quitarles la tierra que pueda quedar con cuidado de que no se remojen demasiado pues se llenan de agua. Los secamos y con cuidado le quitamos el pie sin que se nos rompan los sombrerillos. En una sartén ancha ponemos un pizco de aceite y los asamos durante unos 3 minutos por cada lado.



**2** Por otro lado en otra sartén ponemos el aceite y pasamos a sofreír la cebolla bien picada.



**3** Una vez está pochadita añadimos las partes más tiernas de los pies del champiñón muy picaditos también y dejamos que se cocinen removiendo de vez en cuando.



**4** Una vez que están pochados añadimos el jamón cortado a taquitos y lo removemos un minuto. No más para que no se nos endurezca demasiado.



**5** Una vez apartado del fuego, añadimos las nueces que hemos partido con la mano en trocitos.



**6** Ahora ponemos los champiñones en una bandeja de horno. Colocamos los champiñones y echamos

una pizquita de sal dentro. Rellenamos con lo que tenemos en la sartén y colocamos cuadraditos de del queso que hayamos elegido por encima como se ve en la foto. Metemos la horno a temperatura media unos 160 grados para que se caliente y se funda el queso si es de fundir. En este caso he usado un queso viejo de sabor fuerte porque nos gusta. A quien le guste más suave, puede usar otro. Lo tenemos unos 10 minutos para que se calienten y ya los tenemos listos para disfrutarlos.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares