

CHAMPIÑONES RELLENOS DE QUESO

INGREDIENTES:

- 250g de champiñones grandes
- Tarrina de bolitas de mozzarella fresca para ensalada (o cualquier otro queso buen procesado). Una bolita por cada champiñón, o poca cantidad si usamos otro queso.
- Cebollino picado
- Pimienta y sal (poner poca porque la salsa de soja ya es salada)

PREPARACIÓN:

- 01.** Lavar bien los champiñones y hacer un hueco en medio quitando el tronco. Precalentar el horno a 180°.
- 02.** Rellenar con queso y meter al horno unos 15-20min a 200°.
- 03.** Servir con cebollino picado por encima.



Hay más variedades de esta receta que puedes probar: añadiendo salsa de tomate, carne, atún, gambas, soja texturizada, tofu, curry, arroz...