



CHAMPIÑONES RELLENOS DE CARNE Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 300 g. de carne molida o picada
- 12 champiñones grandes
- 1 zanahoria mediana
- 1 cebolla mediana
- 75 g. salsa BBQ
- 100 g. de salsa de tomate
- Queso manchego La Villita
- Sal y pimienta al gusto
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta te sacará de cualquier apuro, es rica y muy fácil de preparar, ¡anímate!

Limpiamos los champiñones, les retiramos el pie, lo cortamos en cubitos y reservamos para más adelante.

Lavamos las verduras y las picamos. En una sartén con un poco de margarina sin sal, sofreímos la cebolla y la zanahoria durante 10 minutos. Añadimos los pies de los champiñones que hemos troceado finamente y cocinamos 5 minutos más. Salpimentamos.

Es hora de añadir la carne y la vamos, cuando veamos que la carne comienza a tomar color, añadimos la salsa de tomate y la salsa BBQ. Continuamos cocinando la salsa 5 minutos más.

Precalentamos el horno durante 10 minutos, a 180° C. Colocamos los sombreros de los champiñones en una bandeja de horno sobre un papel de cocina. Vertemos un poquito de aceite en la base interior de los champiñones, y salamos ligeramente.

Con una cuchara, vamos rellenando los champiñones con el guiso de carne, hasta que sobresalga un poco, pero sin que se nos desmorone el relleno. Espolvoreamos de forma generosa, el queso manchego sobre los champiñones e introducimos la bandeja en el horno previamente caliente.

Horneamos los champiñones en posición central con calor arriba y abajo a 180° C durante 25 minutos.

Retiramos y servimos. ¡Buen provecho!