



Dificultad:
Media



Porciones:
24



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	35 Kcal
Proteínas:	1.5 g
Grasa Total:	2.4 g
Colesterol:	8 mg
H. de Carbono:	1.5 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	25 mg

CHAMPIÑONES RELLENOS CON CARNE A LA CREMA

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- ½ Cebolla picada fina
- 1 Diente de ajo picado fino
- 100 g de Carne molida
- 1 Tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® (157 g)
- 24 Champiñones grandes y limpios
- 1 Cucharada de ciboulette picado fino
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- En una sartén a fuego medio calienta el aceite y sofríe la cebolla con el ajo, por unos minutos hasta ablandar; luego agrega la carne molida y condimenta con la tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada.

2.- Cocina a fuego medio durante unos minutos revolviendo de vez en cuando hasta cocer completamente. Luego a fuego bajo agrega la crema NESTLÉ® y condimenta con sal y pimienta a gusto, mezcla sin que hierva y retira del fuego para entibiar.

3.- Desprende cuidadosamente los tallos a los champiñones, removiendo con tus manos. Luego, rellena con una cucharada de la mezcla preparada anteriormente y déjalos sobre una lata previamente enmantequillada. Lléalos a horno fuerte de 180° a 200°C durante 10 a 15 minutos hasta dorar. Retíralos del horno, espolvorea el ciboulette picado fino y sirve de inmediato.

Sugerencia

Los champiñones no deben lavarse ya que se oxidan, se limpian con papel absorbente o se pelan. Además los tallos pueden utilizarse para agregar a una ensalada, salsa o sopa como tú prefieras.