

## PORTOBELLOS RELLENOS

### Ingredientes

2 Bandejas de champiñones portobellos

Sal y pimienta a gusto

1 Tarro de crema NESTLÉ® 157g

150 g de jamón de pavo ahumado

100 g de queso parmesano rallado

### Preparación

1.- Parte por la mitad de manera horizontal los champiñones portobellos y déjalos en una bandeja apta para horno, condiméntalos con un toque de sal y pimienta a gusto, reserva.

2.- Aparte en un pequeño bowl junta la crema NESTLÉ® con el jamón de pavo ahumado cortado en pequeños trozos, remueve para integrar bien. Rellena cada mitad de portobellos con esta mezcla de manera que queden bien cubiertos.

3.- Finalmente, espolvorea el queso parmesano rallado en cada uno y llévalos a horno pre-calentado a temperatura fuerte de 180°C y hornéalos durante 10 minutos aproximados hasta dorar la superficie. Retira del horno y sírvelos de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
16



Tiempo:  
25 minutos

### Información Nutricional

Energía:	232 Kcal
Proteínas:	18.2 g
Grasa Total:	16.2 g
Colesterol:	68.7 mg
H. de Carbono:	26.5 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	834 mg

