

CHAMPIÑONES RELLENOS

4 Porciones

Ingredientes:

- 8 champiñones GRANDES
- 90 g queso crema suavizado
- 1 ½ taza de queso cheddar rallado
- 1 ½ taza de pechuga de pavo, finamente picada
- 1 cucharadita de sal de ajo

Preparación:

Precalienta el horno a 170 °C

Limpia los champiñones y retírales el tallo, sin romper.

En un bowl mezcla todos los ingredientes: queso crema, queso cheddar, pechuga de pavo y sal de ajo.

Rellena los champiñones y hornea por 30 minutos hasta que los champiñones estén suavizados y el relleno doradito.



¡Disfruta!

