Champiñones al huevo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 champiñones grandes
- 8 huevos de codorniz
- 2 dientes de ajo
- 75 g queso emmental rallado -
- perejil picado
- pimienta negra molida - sal

Preparación:

Paso 1

Primero limpiamos bien los champiñones y les cortamos el tallo, dejando solo el caparazón. Los colocamos en una fuente de horno y dentro de cada caparazón ponemos un huevo de codorniz.

Paso 2

Para abrir el huevo sin pinchar la yema, tomamos el huevo por la zona superior y con un cuchillo recortamos un poquito por el extremo Ponemos a precalentar el horno a 150º.

Paso 3

Aparte, picamos los ajos y los mezclamos con 1 ramita de perejil picado, salpimentamos. Removemos bien y espolvoreamos los champiñones con esta mezcla

Paso 4

Por último, ponemos queso rallado encima de cada huevo y lo horneamos unos 5-8 minutos a 150º. Que gratine bien y tome un color dorado. Servimos al momento en una bandeja y decoramos los champiñones con el cebollino.