

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

puedes usar la crema de queso que prefieras

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 16 champiñones grandes
- 1 tarrina de crema de queso camember
- 250g taquitos de jamon
- queso rallado para fundir

Preparación:

Paso 1

en un bol ponemos el jamon y la crema de queso y mezclamos bien ,quitamos los troncos de los champis y rellenamos los gorrillos con la mezcla anterior los ponemos en una bandeja de horno y cubrimos con el queso rallado ponemos n el horno precalentado 10/15 min a 200° y listo