



Champiñones rellenos de cebolla y queso gratinado

16 Champiñones grandes

75 gramos de Queso Emmental rallado

2 Cebollas dulces

1 o 2 dientes de ajo

1 Limón

Sal

Pimienta

Aceite De Oliva

1- Lavamos los champiñones y los secamos. Separamos los tallos de los sombreros y picamos los primeros. Echamos unas gotitas de zumo de limón por encima para evitar que se ennegrezcan.

2- Pelamos la cebolla y la cortamos en juliana fina. La caramelizamos en su propio jugo (tienes la receta en nuestra web).

3- En una sartén con aove doramos los ajos y rehogamos los tallos de los champiñones.

4- Precalentamos el horno a 180°.

5- Mezclamos la cebolla caramelizada con los tallos de los champiñones.

6- En una fuente para horno pintamos de aceite el fondo, colocamos los sombreros de los champiñones y horneamos 10/15 minutos. Los rellenamos con la mezcla y añadimos el queso. Gratinamos.