



CHAMPIÑONES RELLENOS VEGETARIANOS

INGREDIENTES

- 40 champiñones blancos
- 1 pimiento rojo
- 40g de pimiento rojo asado, cortado
- ½ cebolla de tamaño mediano
- 3 cebolletas
- 1 cucharadita de orégano
- 6 cucharadas de migas de pan
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- 30g de perejil fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharada de sal o al gusto
- ¼ cucharadita de pimienta molida o al gusto

PREPARACIÓN

1. Limpia los champiñones y saca los tallos.
2. Corta la mitad de los tallos en trozos muy pequeños y deja la otra mitad. Pica la cebolla, las cebolletas, el pimiento rojo, el pimiento asado y el perejil.
3. Calienta el aceite de oliva en la sartén antiadherente iCook de 30 cm. Añade los tallos de los champiñones, el pimiento rojo, el pimiento asado, la cebolleta y la cebolla a la sartén y saltea. Fríe durante 5 minutos hasta que el pimiento y la cebolla estén tiernos, y luego añade el orégano, la sal y la pimienta molida.
4. Limpia la sartén con papel de cocina y luego coloca dentro los champiñones, con la parte del tallo hacia arriba y llénalos generosamente con el relleno.
5. Ponlos en el fogón a fuego lento y cierra con la tapa.
6. Calienta durante 15 minutos o hasta que los champiñones estén bien cocidos.