

Champiñones Rellenos Estilo Caprese

Ingredientes para preparar Champiñones Rellenos Estilo Caprese:

4 champiñones Portobello gigantes.

4 tomates medianos picados finamente.

1 cebolla mediana finamente picada.

1 cebollín finamente contado.

1 taza de mozzarella rallada.

Hierbas Provenzales (si no las consigues mezclar Orégano, Albahaca, Romero, Tomillo).

Aceite de Oliva

Vinagre Balsámico.

Sal y Pimienta al gusto.

Preparación Champiñones Rellenos Estilo Caprese:

Paso 1: Mezclar en una tasita las hierbas provenzales con la sal y la pimienta. Limpiar los champiñones y quitarles el tallo.

Paso 2: En un refractario mezclar el tomate, la cebolla y el cebollín.



Paso 3: Añadir las hierbas provenzales, el aceite y el vinagre balsámico y mezcla bien para que el condimento cubra bien los ingredientes.



Paso 4: Colocar los Champiñones en una reja de horno forrada con papel de aluminio o en un refractario. Rellenar las cuencas de los champiñones con el relleno suficiente sin dejar que rebose. Luego esparcir por encima el queso mozzarella.



Paso 5: Hornear por 20 min o hasta que se dore bien en queso. Servir caliente.