



Champiñones

rellenos con tomates y queso mozzarella

INGREDIENTES

- 1 cebolla morada picada en cubos pequeños.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- 50 ml de vino blanco.
- ½ taza de albahaca picada.
- ½ taza de perejil picado.
- 300 g de mozzarella.
- 8 champiñones portobello grandes.
- 12 tomates cherrys.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Lavar los champiñones, quitar los tallos, secar. Precalear el horno a 180° , colocar los champiñones boca abajo, pincelar con aceite de oliva. Asarlos por 10 minutos. Saltear la cebolla morada, junto con los tallos de los champiñones hasta que esté un poco transparente. Agregar el vino blanco y revolver hasta que se evapore. Incorporar el perejil, la albahaca, y los tomates picados. Salpimentar a gusto. Retirar los champiñones, colocar el relleno y agregar el queso Mozzarella para cubrir. Volver a poner al horno por 5 minutos o hasta que esté gratinado.

Sirva y decore con perejil o ciboulette picado.



Nuestro Carménère Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.