

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Champiñones reellenos

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 12 champiñones grandes
- 70 gr. de jamón serrano en tacos
- 2 huevos
- 40 gr. de pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 10 gr. de perejil fresco picado
- AOVE

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°.
2. Lava y vacía los champiñones.
3. Pica la cebolla y el pimiento en el procesador de alimentos y reserva.
4. Introduce la cebolla y el pimiento con un poco de aceite en el bol de tu Cooking Chef y programa 120° a velocidad 3 hasta que doren. Entonces añade el ajo picado y el perejil junto a los champiñones. Retíralo del fuego cuando la cebolla esté pochada.
5. Bate los huevos en la montadora y añade el jamón con la mezcla que se ha preparado previamente.
6. Rellena los champiñones con la mezcla y colócales encima una pizca de mozzarella.
7. Introdúcelos al horno durante 20 minutos a 200°.