



HONGOS RELLENOS CON QUESO MOZZARELLA



TIEMPO DE PREPARACIÓN

40 minutos



INFORMACIÓN DE LA RECETA

12 porciones

INGREDIENTES

12 hongos frescos de tamaño mediano

2 cucharadas de mantequilla

1 diente de ajo (picado)

2 cucharadas de perejil (picado)

1 cucharada de tomillo fresco (picado)

¼ cucharadita de trocitos secos de pimienta rojo picante

¼ taza de leche entera

INSTRUCCIONES

Calentar el horno a 400 grados F. Lavar los hongos y remover el tallo. Secar las tapas de los hongos con una toalla de papel y colocarlas en una bandeja para hornear. Picar los tallos de los hongos y saltearlos a calor medio con la mantequilla y el ajo hasta que los pedazos estén de la mitad del tamaño original. Mezclar el perejil, tomillo, pimienta roja picante y la leche entera hasta que la mezcla se vuelva espesa. Remover la mezcla del calor y adicionar el queso mozzarella. Adicionar sal y pimienta al gusto. Rellenar las tapas de los hongos con la mezcla y cubrir las con el queso mozzarella adicional. Hornear por 20 minutos hasta que los pedazos de los hongos estén suaves y las tapas doradas.