CHAMPIÑONES CON SALSA DE QUESO NAZARETH PICANTE



Instructions:

Pique bien las chalotas y el pimiento chili y sofríalos en 50 g de mantequilla con pimienta y sal

Prepare un roux con 50 g de mantequilla, 50 g de harina, ½ litro de leche, zumo de limón, pimienta y sal

Añada la chalota y el pimiento chili a la salsa, así como el queso, y remueva hasta conseguir una masa lisa

Quite los rabos de los champiñones y eche el zumo de limón

Corte los rabos en trozos y fríalos hasta que estén hechos pero crujientes

Sofría los calabacines hasta que queden crujientes

Pele el tomate, quite las semillas y pártalo en trozos

Sofría brevemente el maíz baby en una parrilla

A continuación, rellene los champiñones con las gambas tigre, los rabos, los calabacines y los trozos de tomate

Eche por encima un poco de aceite de oliva y póngalos al grill unos minutos en el horno hasta que empiecen a tomar color las gambas

Cómo servir: ponga primero una porción generosa de salsa de queso, coloque encima el champiñón relleno y adorne con el maíz cocido, un poco de cilantro y el pan tostado

Serves:
4 people
Recipe type:
Entrada
Grado de dificultad:
4
