

Champiñones al Horno

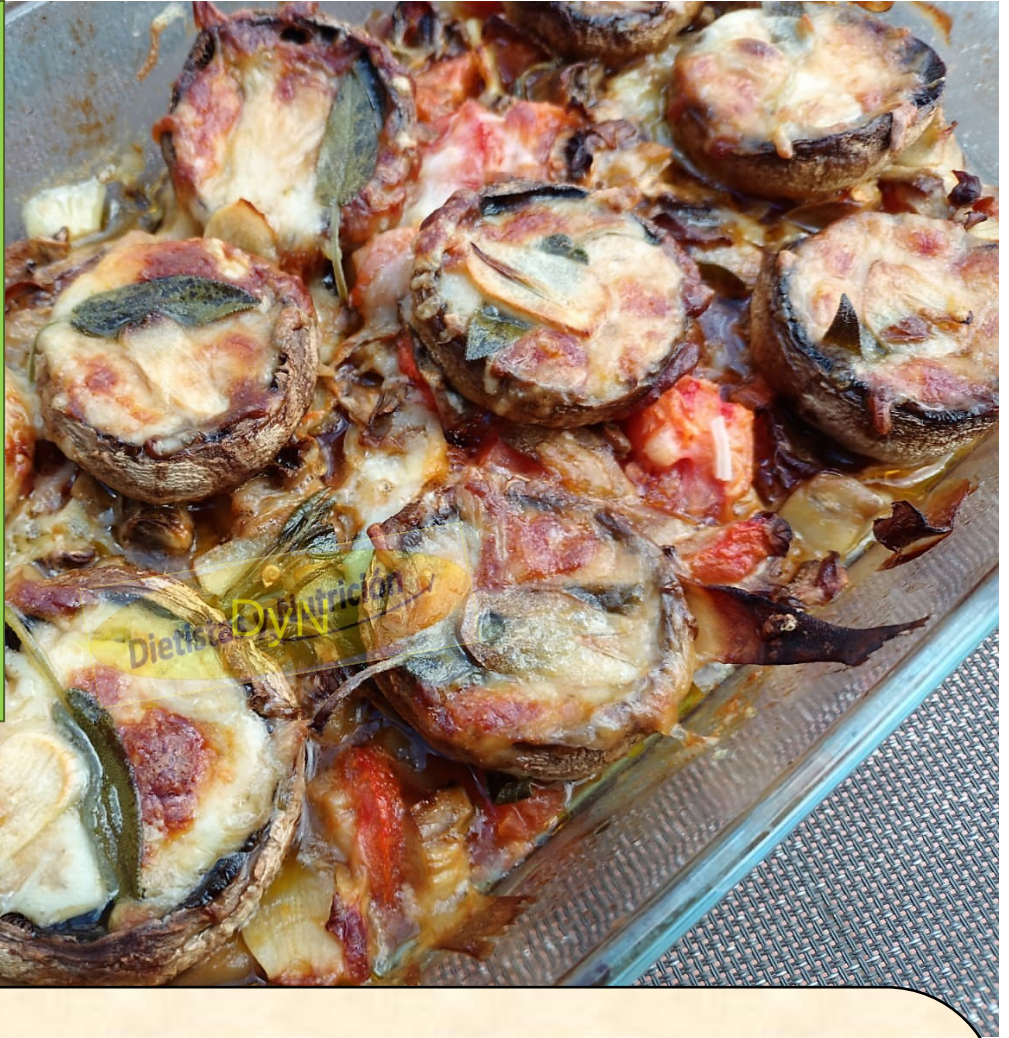
Esta receta está basada en una de Jamie Oliver, el famoso cocinero inglés. Me encantan sus recetas por lo fáciles y rápidas que son (o al menos la mayoría) y el buen resultado que dan, eso sí, suele abusar un poco del picante en mi opinión.

INGREDIENTES:

- 1/2 Kg Champiñones grandes (8 uds aprox)
- 200g Tomate troceado sin piel ni semillas
- 4 Ajos
- 1 Ramita salvia fresca o romero
- 1 Cucharadita vinagre de vino
- 1 Cucharadita aceite oliva
- Sal y pimienta molida al gusto
- 50g Mozzarella rallada

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 200°C
2. Limpiar los champiñones con un trapo húmedo, retirar el pie y pelarlos (no tirar la piel ni los pies del champiñón, que los cortaremos en trocitos)
3. En un recipiente apto para el horno colocar el tomate troceado, la piel y pies de champiñón picados, unas hojitas de salvia o romero, los dientes de ajo laminados, sal, pimienta, aceite y vinagre. Remover todo y sacar de la bandeja 8 hojitas y 8 láminas de ajo que utilizaremos más tarde.
4. Colocar sobre el lecho de tomate, que hemos preparado, los sombreros de champiñón con la parte donde estaba el pie hacia arriba y hornear 10 minutos a 200°C.
5. Espolvorear el queso sobre los champiñones y poner una hojita de salvia (o romero) y una lámina de ajo sobre cada champiñón. Hornear a 200°C, 15 minutos más.