

Champiñones rellenos de ibéricos.



Ingredientes:

- 16 champiñones pequeños, 1 cebolla pequeña, 100 gr. de chorizo ibérico, 50 gr. de jamón ibérico, 2 cucharadas de mantequilla y pimienta negra.

Elaboración:

- Limpiar los champiñones, separar los tallos y picarlos muy finos, se pela la cebolla y se pica muy menuda. Cortar en finos tacos el chorizo y el jamón. Calentar la mantequilla en una sartén y rehogar en ella los tallos de champiñón, la cebolla el chorizo y el jamón, durante unos 8 minutos. Sazonar la mezcla con la pimienta.
- Precalentar el horno a unos 220 grados. Repartir la mezcla en los sombreros de los champiñones. Engrasar un molde con la mantequilla restante y colocar los champiñones rellenos en él. Cocer en el horno durante unos 10 minutos.