



BOMBAS DE CHAMPIÑONES Y QUESO

Ingredientes:

- 1 bandeja de champiñones o setas portobello grandes
- 1 huevo
- Pan rallado
- Perejil
- 100 gr de queso de untar
- 50 gr de queso cheddar rallado
- 8 rodajas de jalapeño finamente picado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de jengibre
- Una pizca de pimienta recién molida
- Sal al gusto

Elaboración:

1. Pon en un bol el queso de untar, el queso cheddar rallado, el jalapeño picado, el ajo en polvo, el jengibre en polvo, una pizca de pimienta recién molida y sal. Mezcla todos los ingredientes hasta que queden integrados.
2. Quita el pie de los champiñones, límpialos bien con un trapito y rellena los champiñones con la mezcla de queso.
3. Bate un huevo y en otro plato pon el pan rallado.
4. Pasa los champiñones por el huevo, después por el pan rallado y repite la operación para que te quede un rebozado más crujiente.
5. Pon a calentar aceite en una sartén o un cazo y dora los champiñones por ambos lados.
6. Cubre un plato con papel de cocina y pon los champiñones encima para que absorba el exceso de aceite.



7. Pica unas hojas de perejil muy finamente y cuando vayas a emplatar añade una pizca de sal en escamas por encima y el perejil picado. También puedes presentarlos con un poco de alioli o salsa brava por encima.