



ESTD 1869 ESTD



EL ORIGEN *del Sabor*

• SIN COLORANTES • SIN AROMAS • SIN ESPESANTES ARTIFICIALES

CHAMPIÑONES RELLENOS CUBIERTOS DE MAYONESA



30 mins. Fácil 4

INGREDIENTES:

- Champiñones (mejor medianos)
- Gambas
- Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa
- Ajo
- Perejil
- Aceite
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN:

Pela las gambas (las puedes comprar ya peladas), rehógalas en una sartén con ajo y perejil, y cuando estén listas retíralas.

Limpia los champiñones de tierra y quita el tronco. Calienta una sartén con un poco de aceite. Cuando esté lista, echa los champiñones boca abajo con un poco de sal. Una vez dorados, dales la vuelta y échales sal de nuevo.

Coloca los champiñones en una bandeja, rellénalos con las gambas y cúbrelos con Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa.

Calienta el horno para gratinar. Cuando esté caliente mete los champiñones. Sácalos cuando la mayonesa esté un poco dorada.

Emplatar y ¡a comer!