

## Cabezas de champiñón rellenas



### Ingredientes:

- 250 gr de puré de castañas
- 12 champiñones grandes (aprox 900 gr)
- perejil
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 rebanadas de pan tostado
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta

Preparación: Lavar los champiñones, separar las cabezas de los troncos y colocarlas boca abajo sobre una bandeja untada, para rellenarlos. El relleno se hace con la mezcla resultante de triturar los troncos de los champiñones, el ajo, la cebolla, el perejil y las rebanadas de pan tostado. Luego añadir el puré de castaña. Una vez tengamos una masa homogénea, rellenamos las cabezas de champiñón, sazonándola con sal, pimienta y un hilo de aceite. Introducirlas durante 10 minutos en un horno precalentado a 200 grados. Al retirar la bandeja, sobre cada uno de los champiñones se añade un poco de mantequilla que se fundirá.