

CHAMPIÑÓN GRANADINO

Ingredientes:

16 cabezas de champiñones regulares
4 salchichas blancas desmenuzadas
100 g de jamón serrano
3 cucharadas de pan rallado
1 huevo
2 cucharadas de aceite
1 cucharada perejil picado

Elaboración:

Dorar en el aceite las salchichas desmenuzadas, el jamón finamente picado, el pan rallado, el huevo batido y el perejil y rehogar todo durante 10 minutos aproximadamente.

A continuación, rellenar los champiñones y cocerlos a horno fuerte durante 20 minutos.

Servir inmediatamente.