



CHAMPIÑONES RELLENOS DE DÁTILES Y JAMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 12 unidades de champiñón
- 2 unidades de cebolla
- 150 g de dátiles
- 100 g de jamón serrano
- 25 g de aceite de oliva
- sal
- Reducción de vinagre de Módena:
- 100 g de vinagre de Módena
- 50 g de azúcar

LA PREPARACIÓN

- Lava los champiñones, sécalos y separa los tallos de los sombreros.
- Mientras, deshuesa los dátiles y trocéalos con el jamón; tritura las cebollas.
- Saltea el jamón junto con los dátiles y las cebollas.
- Sazona los sombreros y colócalos boca arriba en una fuente ligeramente engrasada. Rellénalos con la mezcla de jamón, cebolla y dátiles.
- Disuelve el azúcar en el vinagre y cocina unos 10 minutos.
- Sirve los champiñones rellena y decora con la reducción de vinagre de Módena.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
38.3 g

Grasas
9.1 g

Kcal
290

Proteínas
10.8 g