

PORTABELLA RELLENOS DE RICOTTA Y CREMA DE SARDINAS



30 min.

Porciones: 4

INGREDIENTES

1 charola de 500g de Portabella Entero.
250g de queso ricotta
1 lata de 120g de sardinas en aceite de oliva.
100g de queso parmesano rallado.
Aceite de oliva virgen extra.
100g de perejil.
Sal y pimienta al gusto.

PROCEDIMIENTO

Retira el tallo y ahueca los Portabella. Reserva.

Pica finamente el tallo y parte del Portabella que ahuecaste.

En un bowl coloca la mezcla finamente picada y añade el queso ricotta, las sardinas sin el aceite, 4 cdtas de queso parmesano y mezcla bien todos los ingredientes.

Rellena los Portabella con la mezcla preparada y hornea por 15 min a temperatura 180°C



Al servir, vierte un poco de aceite de oliva, espolvorea un poco de perejil y añade sal y pimienta al gusto.

¡Lúcete con esta deliciosa receta!



Video receta

www.monteblanco.com.mx

  @monteblanco.mx