



“Champizzas”

Ingredientes (para 2 raciones)

- 10 champiñones o shiitake grandes
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 cebolla roja
- 80 g de queso fresco 0% MG
(con o sin lactosa, según tolerancia)
- 4 tomates cherry
- Aceite de oliva virgen
- Albahaca (fresca o seca)
- Orégano

Elaboración

1. Precalentar el horno a 170 °C.
2. Limpiar y picar la cebolla y el pimiento.
3. Limpiar y cortar los tomates cherry a rodajas.
4. Cortar el queso fresco a taquitos.
5. Cortar el pie de las setas y colocar cada sombrero volteado hacia arriba en una bandeja de horno.
6. Rellenar cada seta con un poco del picadillo de pimiento y cebolla y disponer un par de rodajas de tomate encima.
7. Añadir el queso por encima y cocer en el horno durante 10 minutos a 170º.
8. Preparar el aliño picando la albahaca y mezclando bien con el aceite de oliva virgen y el orégano.
9. Servir las champizzas con el aceite de albahaca y orégano por encima.