



Receta

¿Qué vamos a necesitar?

- ¼ de taza brunoise de cebolla y ajo
- 1 cdta de pimentón ahumado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 tazas de champiñones en lascas
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 chorrito de crema de leche
- 1/4 taza de parmesano
- 1 taza de mozzarella rallado
- Bruquetas de Pan

¡Fuego a la Lata!

- Saltea en el aceite de oliva, ajo, cebolla y champiñones
- Añade el vino y deja nacarar hasta evaporar el alcohol, sin dejar que se pegue
- Añade sal al gusto, pimentón ahumado, crema de leche y la mitad de los quesos
- Revuelve bien y coloca en un platón que pueda entrar en el horno
- Añade el restante de los quesos y lleva al horno por unos 5 minutos a 200° grados o hasta que gratine
- Sirve en un plato y listo. ¡Buen provecho!