

Champiñones Portobello rellenos de espinacas y requesón en salsa de tomate

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva: 1 cucharada
- Ajo picados: 4 dientes
- Albahaca picada: 1/4 de taza
- Cebolla: 1 pequeña, cortada en dados
- Champiñones Portobello, sin tallos y picados: 4 medianos (1/2 kilo)
- Copos de pimienta roja: 1 pizca
- Espinacas, picadas gruesas: 300 gramos
- Mozzarella: 1 taza
- Orégano: 1/2 cucharadita
- Parmigiano reggiano (queso parmesano) rallado: 1/4 de taza
- Ralladura de limón (opcional): 1 cucharadita
- Requesón: 1 taza
- Sal y pimienta: al gusto



Preparación

¡Los champiñones, el queso y los tomates forman una combinación de sabores fabulosa! ¡Hay muchas formas diferentes de disfrutar de estos ingredientes juntos, y una de mis favoritas son estos champiñones portobello rellenos de espinacas y requesón en salsa de tomate! Empezamos asando unos champiñones portobello medianos hasta que estén tiernos. Mientras se asan los champiñones, preparamos la salsa de tomate rápida con cebollas, **tomates Pomì** y albahaca fresca antes de rellenar los champiñones con la sabrosa mezcla de espinacas, requesón, parmesano y limón, los cubrimos con mozzarella, ¡y los horneamos hasta que el queso se haya derretido! A mí me gusta disfrutar de estos champiñones rellenos tal y como están en su salsa de tomate, ¡pero también quedan excelentes servidos sobre pasta o arroz!

1. Colocar los champiñones en una bandeja de horno con las laminillas hacia arriba y asarlos en un horno precalentado a 220 °C hasta que empiecen a estar tiernos, unos 10-15 minutos.
2. Mientras tanto, calentar el aceite en una sartén a fuego medio-alto, añadir las cebollas y los tallos de los champiñones picados, y cocinar hasta que estén tiernos, unos 3-5 minutos, antes de añadir el ajo y los copos de pimienta roja. Cocinar hasta que estén fragantes, alrededor de un minuto.
3. Añadir los tomates finamente picados Pomì, el orégano, la sal y la pimienta, llevar a ebullición, reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante unos minutos antes de apagar el fuego y añadir la albahaca.
4. Colocar los champiñones en la salsa con las laminillas hacia arriba y cubrir con la mezcla de espinacas, requesón, parmesano, ralladura de limón, albahaca, sal y pimienta, antes de espolvorear la mozzarella y asar hasta que el queso se haya derretido, unos 2-3 minutos.

Nota: Es posible marchitar espinacas frescas en una sartén o descongelar y escurrir espinacas congeladas.

Receta de Kevin Lynch de [closetcooking.com](https://www.closetcooking.com)

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 750 gr

