

CHAMPIÑONES CON PARMESANO AL HORNO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 4 porciones

Ingredientes:

- 560 gr. (20 Oz) de champiñones grandes, enteros
- 1/4 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita hojuelas de chile
- 1/2 cucharadita de hierbas italianas
- 3/4 taza de queso parmesano recién rallado
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 425 F (220 C) y preparar una bandeja para hornear grande con papel pergamino*.
2. Lavar bien y quitar la piel de encima de los champiñones, córtalos por la mitad.
3. En un recipiente grande, agregar el aceite de oliva ¼ de queso parmesano y las especias, mezclar todo bien.
4. Añadir los champiñones al recipiente, mezclar para que todos queden bien cubiertos, si parecen un poco secos, añadir un poco más de aceite de oliva y mezclar.
5. En un plato plano, agregar las 3 /4 taza de queso parmesano y sumergir el lado cortado en el parmesano y colocarlo en la bandeja para hornear lista, con el lado con el parmesano hacia abajo.
6. Hornear durante 20 minutos o hasta que esté dorado en el fondo. El tiempo varía según el tamaño de los champiñones, sacar del horno y cubrir con queso parmesano extra, si lo deseas y listos para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Si quieres puedes hornear los champiñones en una bandeja para hornear sin papel pergamino, solamente tendrás que utilizar una espátula de metal para separarlos del molde, y así obtendrás champiñones más crujientes; pero si los haces con papel para hornear, igual quedan deliciosos y crujientes.

www.unapizcadeluna.com