



Hongos portobello al horno rellenos de Salchicha Zenú

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 4 Salchichas Alemanas Zenú**, cortadas en tajadas de un centímetro
- 8 hongos portobello**
- 4 cdas.** de mantequilla
- 2 cdas.** de mostaza a la antigua
- 1 rama** de cebolla larga, finamente picada
- Queso parmesano
- Hojas de tomillo, para servir

Preparación

1. Calienta el horno a 180°C – 350°F.
2. Retira y pica finamente el tallo de los portobellos.
3. En un recipiente para horno, pon los portobellos boca arriba.
4. Derrita la mantequilla a fuego medio, sofríe la cebolla hasta que esté transparente y adiciona los tallos.
5. Retira del fuego y mezcla con la mostaza.
6. Reparte la mezcla entre los hongos.
7. Encima de la mezcla, coloca varias tajadas de **Salchichas Alemanas Zenú** y cúbreelas con un poco de queso parmesano.
8. Lleva al horno durante 15 minutos o hasta que doren un poco.

Zenú