

Champiñones con queso Brie



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 500 g champiñones
- 120 g queso Brie
- 100-150 ml de caldo de verduras o ave
- 30 ml de aceite de oliva
- Una pizca de perejil



ELABORACIÓN

Se corta el tallo a los champiñones y se saltea el champiñón entero.

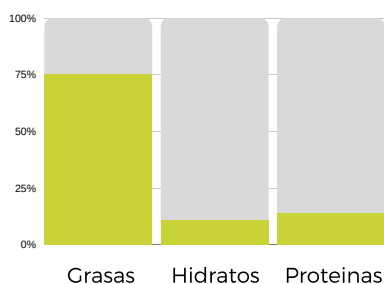
Una vez ya dorados los champiñones se añade el queso Brie troceado, se debe saltear hasta que el queso quede totalmente fundido.

Mientras el queso se va fundiendo se añaden los 100 - 150 ml del caldo (de verduras o de ave), se va vigilando y dando vueltas hasta que quede todo bien ligado.

A la hora de emplatarlos añadirles un poco de perejil por encima y ya estarían listos estos champiñones con queso Brie.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	ración	100 g
Energía	187.95 kcal	95.41 kcal
Grasas	15.71 g	7.98 g
Hidratos	5.12 g	2.6 g
Proteínas	6.72 g	3.41 g
Fibra	3.25 g	1.63 g
Sal	0.8 g	0.44g



Consejo:

En el caso de que el queso quede grumoso y se vea que no se liga bien, sacar los champiñones y se bate el resto de la salsa para que quede más suave.