

# Champiñones rellenos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 5 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



## Comentario nutricional

El jamón serrano contiene más cantidad de ácidos grasos poliinsaturados que el jamón cocido, por lo que produce un efecto protector de enfermedades cardiovasculares.

## Modo express

1. Quite los tallos de los champiñones y limpie los sombreros a conciencia.
2. Introdúzcalos en la cubeta con el hueco hacia arriba y rellénelos con el jamón serrano y la mozzarella picados. Espolvoree un poquito de orégano en cada uno.

3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180° durante 5 minutos.