

# Champiñones con queso crema

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Use un queso bajo en grasa para reducir el aporte calórico.

## Modo express

1. Corte el jamón de york en trocitos muy pequeños y sofríalos en el menú Freír/Sofreír a 175º durante 5 minutos.
2. Saque el jamón de york de la cubeta y déjela escurrir antes de mezclarla con el queso crema.
3. Limpie los champiñones con un paño húmedo. Quíteles el centro y rellénelos con el preparado anterior.
4. Introduzca los champiñones en la cubeta con el relleno hacia arriba, cierre la tapa y programe el menú Horno 10 minutos a 162º. Ponga solo los

champiñones que quepan en el fondo; si no caben todos realice varias tandas de horneado.