

Tarta de champiñones

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 25 '
- 60 '
- 4



Comentario nutricional

Los champiñones se oxidan con facilidad. Para evitar que esto ocurra, una vez estén cortados en láminas hay que rociarlos con unas gotas de limón.

Modo express

1. Extienda la masa con un rodillo y cubra con ella el molde. Recorte el sobrante.
2. Pique finamente el ajo y la cebolla. Corte los champiñones en rodajas y machaque las avellanas.
3. Mezcle el ajo, la cebolla, las avellanas y los champiñones con el huevo y la nata. Bata enérgicamente y sazone a su gusto. Introduzca este relleno en el molde.
4. Meta el molde en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180° durante 75 minutos.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.