

Papa al horno rellena de queso, champiñones y crema de ajo con trufa



ESTA RECETA ES

- para toda la familia
- para cocinar rápido
- vegetariano
- ideal para recibir
- con sabores marcados

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 papas grandes
- 1 bandeja de champiñones de parís
- 100 g de queso chanco
- 60g de queso ricota o philadelphia
- 1 frasco de crema de ajo aix&terra
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta, perejil

Preparación

Calentar el horno a 190°C.

Lavar las 4 papas, pincharlas con un tenedor y envolver cada papa en papel aluminio.

Poner las papas en una placa de horno y cocer por 45 minutos aprox.

Cortar en laminas los champiñones y ponerlos en un sartén con aceite de oliva. Cocerlos alrededor de 15 minutos, revolviendo hasta que estén bien cocidos.

Cortar el queso en cubos chicos. En un bol poner los cubos de queso, la ricota, 2 cucharas de ajo con trufa aix&terra. Mezclar todo y poner el bol 30 segundos en microonda, mezclar bien (tiene que derretirse el queso, pero no calentarse demás). Adjuntar $\frac{3}{4}$ de los champiñones y mezclar, reservar.

Sacar las papas del horno y del papel aluminio. Hacer un corte en cada papa de forma a poder rellenarlas (si ves que falta cocción reponer un poco al horno, la papas deben estar blandas y fácil de cortar). Rellenar cada papa con la mezcla y reponer al horno por 5 minutos o hasta que el queso este bien derretido. Sacar del horno, adjuntar el resto de los champiñones calientes sobre cada papa, ¡el perejil cortado y servir con una ensalada!