Receta de Champiñones en Salsa con Huevo

16 Nov 2015

Buenos días a tod@s, la receta que os dejo hoy es un plato muy recomendado para tod@s, **Champiñones en Salsa con Huevo**, ya que los huevos y los champiñones son alimentos muy nutritivos y además fáciles de cocinar, los champiñones son muy ricos en fibra y tienen alto poder saciante y además con muy pocas calorías, espero que os guste esta receta.

Ingredientes

- Champiñones (800grs)
- Huevos (Seis o siete)
- Cebolla (una)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Harina (dos cucharadas)
- Vino blanco (un vaso)
- Aceite de oliva
- Sal
- Guindillas (dos)

Modo de Preparación

1. Pelar y picar los dientes de ajo y dorarlos en una cacerola con un poco de aceite de oliva
2. Picar la cebolla y añadir a los ajos, dejar que se poche bien, echar un poco de sal y las guindillas
3. Añadir la harina y remover hasta que se refría, después echar el vino y cuando evapore un poco echar los champiñones limpios y troceados en cuartos, dejar unos quince minutos cocinándose
4. Retirar las guindillas
5. Precalentar el horno a 220º
6. Poner los champiñones cocinados, en pequeñas cazuelas de barro aptas para el horno, hacer un hueco en el centro y cascar un huevo
7. Hornear unos cinco minutos en el horno precalentado
8. Servir las cazuelitas calientes y si queréis podéis acompañarlas de unas tostaditas de pan y.....buen provecho!!!