Receta de Champiñones al Horno con Tomates

29 Feb 2016

Buenos días a tod@s, para este último día del mes de Febrero que este año como sabéis es bisiesto y tenemos un día más, pues he pensado dejaros esta rica receta de **Champiñones al Horno**, que acompañados con unos tomates queda un plato extraordinariamente rico y con pocas calorías.

Ingredientes

- Champiñones naturales (200grs o más, según comensales)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomates frescos (tres o cuatro)
- Sal
- Eneldo
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los champiñones y cortar el tallo
2. Secar con un paño limpio y dejar que se sequen unos segundos
3. Forrar la bandeja del horno con papel vegetal o de aluminio y rociar el fondo con aceite de oliva
4. Colocar los champiñones boca abajo sobre la bandeja y distribuir los tallos cortados a lo largo
5. Pelar los dientes de ajo y cortarlos en láminas y esparcir por toda la bandeja
6. Pintar cada uno de los champiñones con aceite y hornear con el horno bien caliente unos diez minutos
7. Retirar la bandeja e incorporar los tomates troceados, aliñar con un poco de sal, aceite y espolvorear un poco de eneldo
8. Volver a hornear otros 15 minutos o hasta que los champiñones se pongan de color marrón y se vean arrugados
9. Podéis acompañar también con unas patatas asadas y algo de ensalada y.....buen provecho!!!