

# Champiñones rellenos de langostinos con crujiente

## Ingredientes

### Para 4 personas:

- 8-10 Champiñones grandes
- 1 puerro grande
- 250 gr. de langostinos
- 200 ml. de nata líquida
- 150 gr. de queso rallado tierno
- 15 ml. de aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal
- Pimienta blanca
- Queso para gratinar
- Reducción de Pedro Ximénez o miel de cañas

El restaurante malagueño [Bienmesabe](#) comparte con **Gastronosfera** una de sus propuestas gastronómicas, representativa de su cocina de mercado y de temporada: **champiñones rellenos con langostinos**. Una sabrosa receta que es **mucho más sencilla de hacer de lo que aparenta**. Además, como nos cuentan desde el equipo de cocina de esta casa de comidas, se trata de un plato muy completo, con un poco de verdura, setas, langostinos, lácteos...

### Preparación:

- Picamos el puerro muy pequeño y lo "sofreímos" a fuego lento en un buen aceite de oliva Virgen Extra. Mientras tanto, picamos los langostinos y los añadimos cuando el puerro esté tierno, pero sin llegar a dorarse.
- Removemos un poco para que se integren los sabores, e incorporamos la nata, el queso rallado, y sal y pimienta al gusto, y removemos durante tres minutos más.

- Por otra parte precalentamos el horno a 220°C, y limpiamos y quitamos los "tronquitos" de los champiñones, los salpimentamos, y rellenamos el hueco que deja el "tallo" con el sofrito que hemos preparado. Cuando el horno alcance la temperatura, horneamos durante 12 o 15 minutos, cuidando que queden ligeramente dorados.

- Emplatar con un crujiente por encima, como unas patatas paja o chips de diferentes verduras.