



## ingredientes

- ▶ 400 gr de Ternera Gallega picada
- ▶ 16 unid champiñones grandes
- ▶ 1 diente de ajo picado
- ▶ ½ cebolla picada fina
- ▶ ½ zanahoria picada fina
- ▶ 2 cucharadas de piñones tostados molidos
- ▶ 20 olivas negras deshuesadas picadas
- ▶ aceite de oliva
- ▶ sal
- ▶ pimienta negra
- ▶ 1 loncha de pan remojado en leche.
- ▶ pan rallado con perejil



## elaboración

Sacar el tallo de los champiñones y picarlos finamente reservando las cabezas. Saltearlos en aceite de oliva junto con la cebolla, zanahoria y ajo. Volcar esta verdura sobre la carne picada, añadir un chorro de brandy, y las olivas. Salpimentar al gusto, mezclar bien con el pan remojado y los piñones. Rellenar las cabezas de los champiñones con la mezcla y espolvorear de pan rallado con perejil.

Disponerlos en una rustidera, rociar con aceite y asar 12 minutos aproximadamente a 180°C.

## presentación

Acompañar con unas chips de patata y unas hojas de perejil fresco.



tiempo aproximado: 30 minutos