



Champiñones rellenos



Chef Rubén Vega Soler (Ecuador)

Porciones: **4**

Ingredientes:

1 pimiento rojo
1 pimiento amarillo
1 cebolla perla
1 hoja de laurel
3 cdtas de pasta de tomate
½ cdtas de polvo de pimentón español
1 taza de quinua
3 tazas de fondo claro de ave
200 g de champiñones frescos
Aceite de oliva
Hierbas finas secas
Sal
Pimienta

Preparación:

- Corte los pimientos y la cebolla en *brunoise* o cuadritos. A continuación sofríalos por unos minutos.
- Agregue la hoja de laurel, el polvo de pimentón y la pasta de tomate. Salpimiente al gusto. Reserve.
- Cocine la quinua con el fondo de ave hasta que quede hidratada, y luego mezcle con el sofrito.
- Limpie los champiñones y rellene los sombreros con la preparación anterior.
- Ponga en el horno por 5 minutos.
- Sirva acompañado de aceite de oliva con hierbas finas (romero, tomillo, perejil crespo y mejorana).