

FETA STUFFED MUSHROOMS

gluten free + nut free



WE DON'T WASTE



Ingredients

Serves: 3-4 Persons

- 3 tbsp Feta Cheese
- 12 Mushrooms
- To taste Salt and Pepper
- 1 tbsp Lemon Juice
- 1 Garlic Clove, Minced
- 1 tbsp Olive Oil or Butter
- Parsley, Chili Powder, and/or Spinach

View the Recipe Online



Directions

- 1 Wipe dirt off the mushrooms before cooking and remove the mushroom stems.
- 2 Heat olive oil or butter in a pan over medium-high heat.
- 3 Add mushrooms and stems to the pan, searing each side for roughly 2-3 minutes.
- 4 While the mushrooms are cooking, mix feta cheese, lemon juice, salt, pepper, and garlic (or garlic powder) into a bowl.
- 5 Once the mushrooms have been seared, remove them from the pan and finely chop the stems and add them to the mixture. Then, use a spoon to stuff the filling into the mushrooms.
- 6 Cook the mushrooms for 2-3 more minutes with the stuffed side facing upwards.
- 7 Serve with a drizzle of olive oil or a balsamic vinegar/glaze for extra flavor, if desired, and enjoy!

CHAMPIÑONES RELLENOS DE FETA

sin gluten + sin nueces



WE DON'T WASTE



Ingredientes

Porciones: 3-4 Personas

- 3 cda Queso Feta
- 12 Champiñones
- Probar Sal y Pimienta
- 1 cda Jugo de Limón
- 1 Diente de Ajo, Picado
- 1 tbsp Aceite de Oliva o Mantequilla

Ver la receta en línea



Instrucciones

- 1 Limpie la suciedad de los champiñones antes de cocinarlos y quite los tallos de los champiñones.
- 2 Caliente el aceite de oliva o la mantequilla en una sartén a fuego medio-alto.
- 3 Agregue los champiñones y los tallos a la sartén, dore cada lado durante aproximadamente 2-3 minutos.
- 4 Mientras se cocinan los champiñones, mezcle el queso feta, el jugo de limón, la sal, la pimienta y el ajo (o ajo en polvo) en un tazón.
- 5 Una vez chamuscados los champiñones, retíralos de la sartén y pica finamente los tallos y añádelos a la mezcla. Luego, usa una cuchara para rellenar los champiñones con el relleno.
- 6 Cocine los champiñones durante 2-3 minutos más con el lado relleno hacia arriba.
- 7 Sirva con un chorrito de aceite de oliva o vinagre balsámico/glaseado para darle más sabor, si lo desea, ¡y disfrute!