

# PIMIENTOS RELLENOS de champiñones

🕒 35 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Gourmet Otoño-Invierno Florette
- 4 pimientos amarillos
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla
- 450g de champiñones
- 60g de harina de trigo
- 125g de caldo de pollo
- Pimienta negra
- Ajo granulado
- Sal



**Decora** los pimientos con un cuchillo y **hornéalos** a 190°C durante 15 minutos.



**Rehoga** la cebolla y los champiñones en una sartén con aceite. **Añade** la harina y **cocina** unos segundos.



**Vierte** el caldo de pollo y **mezcla** hasta que espese el relleno. **Sazona** con sal, pimienta negra y ajo granulado.



**Rellena** los pimientos.



**Decora** la parte de arriba con unas hojas de la mezcla gourmet otoño-invierno Florette.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Gourmet Otoño-Invierno  
Florette

