

## Ingredientes

**Champiñones: 400g**

**Cebolla: 1**

**Ajo: 2 dientes**

**Queso rallado: al gusto**

Sal

**Harina:** para empanar

## Pan rallado

**Mantequilla: 50g**

**Harina: 50g**

**Leche: 400 ml**

**Nuez moscada: 1/2 cdta**

## Pimienta

Huevo: 2

## Aceite de girasol

## Instrucciones

- **Rehogar la cebolla y ajos muy picados**
- **Añadir los champiñones triturados y cocinar hasta evaporar su agua**
- **En otra olla hacer la bechamel (dorar la mantequilla, poner la harina y cocinar 3 min e integrar la leche) y echar sal, pimienta y nuez moscada**
- **Añadir queso rallado a la bechamel**
- **Juntar las verduras con la bechamel y cocinar hasta espesar la bechamel mucho**
- **Hay que espesar bien la bechamel porque las setas van a soltar mucho líquido al enfriar**
- **Poner todo en un bol, tapar con un film (que esté a contacto con la bechamel ) y dejar 12h en la nevera**
- **Bolear la masa, empanar y freír**