



# RELLENO VEGETARIANO

## Ingredientes

*Para un pan relleno*

1 hogaza de pan del día anterior  
1 lata de crema condensada de champiñones  
1 lata de caldo vegetal  
1 cucharadita de condimento para aves

### **Ingredientes opcionales:**

200 gr de arroz salvaje  
30 gr de arándanos rojos secos  
50 gr de champiñones picados  
30 gr de nueces picadas 40 gr de manzanas en cubos

## Pasos

1. Mezcle el pan, la crema de champiñones, el caldo de verduras, el agua, el condimento para aves y sal y pimienta al gusto. Añadir cualquiera o todos los ingredientes opcionales como desee. Estará pegajoso. Formar una hogaza y envolverla en papel de aluminio (antiadherente, rociado) para hornear.
2. Hornee durante aproximadamente una hora a 175 ° C. Puedes cortarlo como un pastel de carne y servir.