



\*\*\*

# Sierra rellena a la parrilla

(Para 10 personas)



## INGREDIENTES

- 3 kilos de sierra tronco (sin cabeza, vísceras ni espinas)
- 4 tomates maduros
- 2 cebollas moradas
- 2 tazas de champiñones laminados
- 3 dientes de ajo (picado fino)
- Sal y pimienta
- Papel aluminio



## PREPARACIÓN

Rellene la sierra con los tomates cortados en rodajas, la cebolla cortada en aros delgados, los champiñones laminados y el ajo picado fino, sazone con sal y pimienta a gusto, envuélvalo en el papel de aluminio y colóquelo sobre la parrilla, cocinar a fuego directo cuidando de no quemar y dé vuelta para cocinarlo por ambos lados.

Retirar y servir.