



CHAMPIÑONES RELLENOS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 200 gramos de queso manchego La Villita
- 1 cucharada de Margarina sin sal La Villita
- 500 gramos de champiñones enteros frescos
- 80 gramos de tocino en trozos
- 150 gramos de jamón de pierna

MODO DE PREPARACIÓN

Una receta como debe ser: ¡Con mucho queso! Amigas, me fascinan los champiñones porque pueden mezclarse con varios sabores y siempre quedarán deliciosos.

Primero, lavamos los champiñones, los secamos y los cortamos en mitades. Si son pequeños, no es necesario cortar. Luego untamos en el fondo de una bandeja para hornear la Margarina sin sal La Villita. En esta bandeja ponemos los champiñones. ¡No los vayan a poner pegados, amigas! Hay que darles espacio.

Por encima, colocamos un trocito de jamón de pierna y arriba una rebana de queso manchego La Villita. Luego seguimos en capas con trocitos de tocino picado finamente, hasta llegar a la última tapa con la otra mitad del champiñón. Si no se quedan en su lugar, coloca un palillo para sostener cada pieza.

Los metemos en el horno a 150° C por unos 5 minutos.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita