



CHAMPIÑONES RELLENOS CON QUESO GOUDA Y MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 cdas. de margarina La Villita
- 2 cebollitas cambray picadas finamente con todo y rabito
- 1 jitomate picado finamente
- 100 g de tocino picado finamente
- 100 g de jamón picado finamente
- 250 g de queso gouda La Villita rallado
- 15 champiñones grandes

MODO DE PREPARACIÓN

Una opción muy sana para compartir con tu familia y amigos es esta receta, así que ¡manos a la obra! Limpia los champiñones bajo el chorro del agua, quítales el piecito y pícalo. En una sartén, pon a derretir la margarina La Villita y saltea la cebolla, cuando esté transparente agrega el tocino, el jamón, el jitomate y el piecito de los champiñones. Sazona con sal y pimienta, deja que se cocine por unos momentos a fuego bajo. Con esta deliciosa mezcla rellena los champiñones y ponlos en un refractario. Espolvorea el queso gouda La Villita encima, cubre con papel aluminio y hornea por 10 minutos a 180°C. Retira el papel aluminio y hornea por 5 minutos más para que se dore el queso. ¡Verás que delicia!

[f](#) LaVillitaMX [t](#) @LaVillita