



CHAMPIÑONES RELLENOS DE TOCINO Y QUESO.

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 champiñones grandes
- ½ cebolla
- 50 g de tocino
- 75 g de queso panela cremoso La Villita
- Aceite de Oliva
- Queso parmesano La Villita
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Hola, amigas, les quiero compartir una receta increíble, con la cual sorprenderán a todos sus invitados en esas reuniones sorpresa.

Primero debemos precalentar el horno a 180 °C. Ahora, quitamos el tallo a los champiñones y reservamos un par de ellos, ponemos un poco de aceite de oliva y horneamos las tapitas durante 10 minutos.

Prepara el relleno picamos la cebolla y los tallos que reservamos, los sofreímos en una sartén unos cuantos minutos y añadimos el tocino picado. Dejamos al fuego por unos minutos más.

Sacamos la mezcla que acabamos de hacer y añadimos el queso panela cremoso, mezclamos bien y rellenamos los champiñones con ella. Finalmente ponemos un poquito de queso parmesano y gratinamos cinco minutos.

Amigas, la presentación es muy importante así que para emplatar colocamos un par de champiñones, espolvoreamos perejil picado y servimos calentito. ¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita