



## HONGOS PORTOBELLO RELLENOS DE QUESO Y EPAZOTE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 70 gramos de queso panela La Villita
- 1/2 pieza de cebolla morada picada finamente
- 2 rebanadas de tocino de pavo fritas y picadas
- 1 cucharada de epazote picado
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 4 piezas de hongos portobello medianos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de romero picado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 4 hojas de lechuga italiana
- 1 rebanada de tocino de pavo frito y picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Cocina saludable y deleita a tus invitados con unos deliciosos hongos portobello que les encantarán.

Para el relleno

Desmorona el queso de panela en un tazón, añade la cebolla picada, el tocino, el epazote y la pimienta negra. Reserva y mantén en refrigeración.

Hongos portobello rellenos

Precalienta una parrilla a temperatura media. Limpia los hongos con ayuda de un trapo húmedo; retírales con cuidado el tallo y un poco del centro para poder rellenarlos.

Combina en un tazón el aceite de oliva con el ajo y el romero; aumenta el sabor con sal y pimienta al gusto. Pasa los hongos por este aceite y cocínalos a la parrilla, empezando por el lado hueco. Una vez que estén bien cocidos, rellénalos y déjalos un poco más en la parrilla a fuego bajo.