



## PAPAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 90 g Margarina con sal La Villita
- 1 taza de Queso Mozzarella La Villita
- 4 papas medianas, cocidas
- 1 ajo, picado finamente
- ¼ cebolla, picada finamente
- 2 tazas de champiñones, en rodajas
- 1 taza de tocino, picado en cubos
- ¼ de taza de perejil, picado
- 1 taza de queso manchego rallado
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Haz un corte en el centro de cada papa para poder rellenar. En una sartén a fuego medio coloca suficiente Margarina, sofríe la cebolla y el ajo e integra los champiñones y saltea.

Por separado fríe el tocino y retira el exceso de grasa, reserva.  
Precalienta tu horno a 180° C.

Mezcla los champiñones con el tocino y rellena las papas. Espolvoréales el Queso Mozzarella, rallado y mételas al horno hasta gratinar el queso.

Sirve y espolvorea perejil a cada papa y disfruta.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita