

# Champiñones rellenos con queso crema y bacon



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/champinones-rellenos-con-queso-crema-y-bacon>

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Con una tijera o un cuchillo afilado, cortar el tocino crudo en trozos pequeños. En una sartén grande, a fuego medio, cocine el tocino hasta que esté agradable y crujiente. Mientras que el tocino se cocina, quitar tallos de los champiñones y cortarlos en trozos pequeños. Cuando se hace el tocino, retirar de la sartén y dejar de lado; reservar 2 cucharadas de grasa de tocino y retirar el resto. Saltee la cebolla hasta que esté suave unos 5 minutos, raspando los pedacitos marrones en el fondo. Añadir los tallos picados y el ajo y cocine unos minutos más. Reduzca el fuego a bajo. Agregue el queso crema y el queso parmesano y revolver hasta que se derritan. Agregue el tocino picado reservado y sazone con sal y pimienta. Retire la mezcla del fuego y rellenar cada champiñón generosamente con la mezcla. Hornear durante 20 minutos o hasta que los champiñones estén suaves y el relleno esté agradable y caliente.

## Ingredientes

- 225 gramo/s Tocino - Panceta
- 1/2 taza/s Cebolla picada
- 1 diente/s Ajo picado
- 450 gramo/s Champiñones blancos enteros
- 120 gramo/s Queso Crema
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Hongos, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

