# Champiñones rellenos



Tiempo de preparación: 15 Min

## Ingredientes

**Bacon en lonjas**: 4
**Aceite De Oliva**:
**Eneldo fresco**:
**Champignones**: 4 Unidades
**Queso Cremoso**: 2 cdas.
**Ciboulette fresco**:
**Crema de leche**: 1 Chorrito
**Rúcula**: 200 g
**Queso de Cabra**:
**Sal y Pimienta**:

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, *pelar* bien los champiñones y quedarnos con los sombreros
- Luego, saltearlos en una sartén con aceite, sal y pimienta hasta que se doren
- Por otro lado, en un bol, mezclar el queso de cabra sin corteza con el queso cremoso y un chorrito de *crema* líquida
- Salpimentar y añadir las hierbas picadas.
- Por otro lado, picar y *dorar* el *bacon* en una sartén sin nada de grasa.
- Rellenar los champiñones con la mezcla de queso y hierbas
- Poner el *bacon* por encima.
- Servir acompañado de una ensalada de *rúcula* aderezada.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/champinones-rellenos-2**