

# 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 Chorrillo

**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 chorrillo 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>