

Champiñones rellenos

Champiñones rellenos!!!! muy ricos, rápido y fácil!!!

El fin de semana pasado aprovechando que se jugaba el derbi de Madrid, aproveché para preparar una comida de picoteo para ver el partido sin problemas.

Entre las cosas que preparé, hice unos champiñones rellenos al horno ¡¡Un poco de innovación con un buen resultado!!

Ingredientes:

1. 9 champiñones gordos.
2. Jamón serrano, beicon o panceta.
3. Tomatitos cherry.
4. Queso cabrales o queso rallado para fundir

Preparación:

Precalentamos el horno a 170º.



Quitamos los troncos a los champiñones y los limpiamos bien para evitar que quede algo de tierra.



Ponemos en cada champiñón dos cuartos de loncha de beicon en forma de cruz.



Encima ponemos medio tomatito cherry



Espolvoreamos con queso rallado para fundir o ponemos un poco del queso elegido. En nuestro caso pusimos queso cabrales. Un poquito nada más, para que no mate el resto de los sabores.

Introducir en el horno durante 15 minutos



¡Y listo!!!!!! Espero que os guste!!!!!!