



Champiñones rellenos de bacon y Almogrote Guachinerfe

INGREDIENTES (para 4 personas)

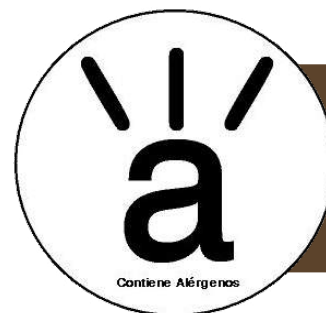
Champiñones Portobello	12 uds.
Lonchas de bacon ahumado	6 uds.
Almogrote Guachinerfe	4 cucharadas
Pimienta negra	Al gusto
Cilantro	Al gusto
Queso rallado	La necesaria



Almogrote Guachinerfe

PASOS

1. Lavamos los champiñones y los secamos bien quitando toda la humedad que pueda quedar.
2. Retiramos los tallos y separamos 6 de ellos.
3. Picamos el bacon muy pequeñito, y hacemos lo mismo con los tallos de los champiñones: salpimentamos y ponemos a pochar en una sartén con una cucharada de aceite.
4. Cuando esté pochado, retiramos del fuego y ponemos en un bol.
5. Añadimos al bacon y los champiñones las 4 cucharadas de Almogrote Guachinerfe: mezclamos bien
6. Rellenamos los champiñones con la mezcla y ponemos por encima un poco de queso rallado.
7. Metemos al horno a 190°C durante 15 minutos.



Contiene **LECHE**
(presente de forma natural en el queso de cabra)



RECUERDA. Puedes enviarnos tus recetas a:

<http://guachinerfe.com/es/content/1-delivery>

info@guachinerfe.com