



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico bajo
Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

600 g
champiñones (medianos/grandes)
1/2
Cebolla
1
diente de ajo
40 g
aceite de oliva (3 cucharadas)
2 g
sal (1/2 cucharadita)
1 g
pimienta negra (1/4 cucharadita)
5
bacon (lonchas)
40 g
aceite de oliva (3 cucharadas)

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 200 °C
2. Pela y lava bien los champiñones.
3. Quita los tallos de los champiñones y pícalos.
4. Pela y pica media cebolla y un diente de ajo.
5. Pon 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande a calentar. Cuando esté templado añade la cebolla y el ajo picado.
6. Añade un poco de sal y pimienta negras y cocina a fuego lento durante 5 - 7 minutos.
7. Pica las 5 lonchas de bacon.

-
8. Añade el bacon y los tallos de los champiñones picados a la sartén. Saltea a fuego medio durante 8 - 10 minutos y retira la sartén del fuego.
 9. Con la ayuda de un pincel de cocina pinta el exterior de los champiñones con aceite de oliva.
 10. Rellena los champiñones.
 11. Coloca los champiñones rellenos en una bandeja de horno y hornea durante 15 minutos.
 12. Sirve y disfruta de tu receta de champiñones rellenos con bacon. Ver más [recetas de tapas](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/champi%C3%B1ones-rellenos-de-bacon>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>