

# Champiñones Rellenos

## Ingredientes

- 3 champiñones
- 50 g tocino
- ½ cda. mantequilla
- 50 g (50 ml) queso crema
- ¾ cda. cebollino fresco, finamente picados
- ¼ cda. pimentón español
- sal y pimienta

## Instrucciones

- Precalentar el horno a 200 °C (400 °F).
- Empezar por freír el tocino hasta que esté bien crocante. Dejar que se enfríe y desmenuzarlo en migas. Guardar la grasa del tocino
- Quitarles el tallo a los champiñones y picar los tallos finamente. Saltearlos en la grasa del tocino, añadiendo mantequilla si es necesario.
- Poner los champiñones en una asadera engrasada.
- En un bol, mezclar el tocino desmenuzado con los tallos fritos de champiñón y el resto de los ingredientes. Rellenar cada champiñón con un poco de la mezcla.
- Hornear por 20 minutos o hasta que los champiñones se doren.

