



PORTOBELLO RELLENO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 5 rebanadas de tocino, picado
- 1 ½ tazas de crema
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- 4 piezas de portobello
- ¼ de queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente. Agrega el tocino y cocina hasta que dore ligeramente, añade la crema y el consomé, mezcla y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor.
2. Retira el tallo de los portobello, rellena con lo anterior, espolvorea un poco de queso y hornea durante 20 minutos o hasta que el queso se derrita.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4