



## PORTOBELLO RELLENO

4 porciones

### 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

### Preparación:

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:** 10 minutos

**DIFICULTAD:** Fácil