



Cogollos de lechuga con champiñones, bacón y queso.

Ingredientes:

- 2 cogollos de lechuga, 300grs. de champiñones, 200 grs. de bacón, 3 rodajas de queso rulo de cabra, 4 ajos tiernos, pimienta negra molida, aceite y sal.

Elaboración:

- Deshojamos los cogollos y lavamos muy bien sus hojas. Las ponemos a escurrir.
- Limpiamos las setas y las cortamos en trozos más bien pequeños. Partimos el bacón en daditos pequeños y picamos los ajos tiernos. Reservamos todo.
- En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva y freímos los champiñones añadiendo un poco de sal y pimienta. Cuando hayan perdido el agua y ya estén tiernas, ponemos los ajos tiernos y el bacón. Dejamos hacer lentamente.
- Apagamos el fuego, desmenuzamos el queso y lo ponemos sobre los champiñones para que se funda muy suavemente con el calor que llevan.
- Disponemos las hojas de los cogollos de lechuga en una fuente y las rellenamos con el preparado de champiñones, bacón y queso que anteriormente hemos elaborado. Se puede, opcionalmente, trufar ligeramente rallando un poco de trufa. Servir.