

### **Champiñones con nata**

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total de preparación: 35 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 500 g de champiñones
- 2 cebolletas
- 4 cucharadas de aceite
- 4 lonchas de bacón
- 4 huevos
- Pimienta en grano
- **Molinillo Sal Costa con Hierbas Silvestres**
- 100 ml de nata fresca
- 4 rebanadas de pan de pueblo

#### **ELABORACIÓN:**

- Limpiar los champiñones y cortarlos por la mitad o a cuartos, según su tamaño. Limpiar las cebolletas y cortarlas en anillos gruesos. Calentar las 3 cucharadas de aceite en una sartén grande y sofreír las setas durante 5 minutos.
- Mientras, calentar 1 cucharada de aceite en una sartén pequeña. Freír el bacón hasta que esté crujiente y retirar. Freír los huevos en la misma sartén durante unos 4 minutos. Seguidamente, añadir las setas y los anillos de cebolleta y freír todo junto. Sazonar con **Molinillo Sal Costa con Hierbas Silvestres** y, a continuación, mezclar con la nata fresca.
- Servir los champiñones con nata junto con los huevos fritos y el bacón. Espolvorear con la pimienta en grano y servir acompañado de pan de pueblo.