

## CHAMPIÑONES AL GRATEN:

### INGREDIENTES

500 g de champiñones  
2 dientes de ajo  
1/2 cubilete de aceite de oliva  
1 y 1/2 cubiletes de harina  
7 cubiletes de leche  
100 gr. De queso rallado  
Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, a 100°, velocidad 4. Cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo, añadir el ajo por el bocal.

Abrir la maquina y colocar la mariposa. Introducir los champiñones laminados y rehogar 2 minutos, 100°, velocidad 2. Añadir el cubilete y medio de harina y programar 1 minuto, 100°, velocidad 4. Añadir los 7 cubiletes de leche y programar 6 minutos, 100°, velocidad 2.

Se vierte el contenido en una fuente de horno, se espolvorea con el queso y se pone en el horno a gratinar.