

CHAMPIÑONES CON CREMA Y LIMÓN

INGREDIENTES

500 g de champiñones limpios y laminados

30 g de ceite de oliva vírgen extra

2 dientes de ajo laminados

50 g de leche evaporada

40 g de zumo de limón

sal, pimienta y perejil picadito

PREPARACIÓN

Lave bien los champiñones y séquelos con papel de cocina. RESERVE.

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso el aceite y programe 3 min, 100°, vel. 1

Añada los ajos laminados y programe 3 min, 100°, vel.1

A continuación incorpore los champiñones, la sal y la pimienta y programe 8 min, temp. Varoma, vel. 1

Por último agregue la leche, el zumo de limón y el perejil picadito y programe 3 min, 100°, vel. 1

Sirva muy caliente.