

GRATEN DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

500 gr. 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 el horno a gratinar.