

Champiñones rellenos de gambones al ajoaceite

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 21 '
- 4

Modo express

1. Pele los ajos, lave el perejil y deseche el tallo, tritúrelos con la batidora, añada el aceite extra virgen y continúe con el proceso hasta lograr una salsa verde.
2. Retire el pie de los champiñones y limpie con un paño o pincel la parte superior, sin lavar.
3. Sitúe los champiñones presentando el hueco del pie, coloque un gambón en cada uno y ponga un poco de la salsa verde encima, sin salar.
4. Vierta el aceite suave en el fondo de la cubeta, disponga los champiñones con los gambones encima con cuidado para que no se desmonten. Cierre la tapa y programe el menú Horno 12 minutos a 169º.
5. Cuando el programa finalice, retire con cuidado los champiñones para que no pierdan su jugo.

EL TOQUE FINAL Para su presentación, emplate tres champiñones por ración y coloque hojas de perejil sobre el plato.