

Champiñones a la griega

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15'
- 15'
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los champiñones son ricos en biotina, vitamina esencial para mantener en buen estado la piel y del pelo.

Modo express

1. Limpie los champiñones con un cepillo para quitarles toda la tierra y córtelos en cuartos o en mitades. Corte las cebolletas en rodajas y pique el ajo. Pique el cilantro, riéguelo con el zumo de los limones y resérvelo en un bol.
2. Vierta el aceite de oliva en la cubeta y, con el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos, dore el ajo 3 minutos antes de añadir las cebolletas y los

champiñones. Dore 7 minutos más.

3. Riegue con el vino e incorpore el ramillete de hierbas aromáticas, la salsa de tomate concentrado, las pasas, la pimienta y el cilantro.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 5 minutos.
5. Una vez finalizado el proceso, salpimiente y disponga en una ensaladera hasta que se enfríe. Puede acompañar el plato con unos gajos de remolacha cocida o con unos tacos de queso feta.