



### INGREDIENTES:

- 300 gramos de champiñones laminados (natural o de lata)
- 1 cebolla grande
- 1 ó 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva
- un pellizco de sal
- pimienta negra en polvo
- medio sobre de sopa de cebolla

- 70 ó 100 gramos de beicon o jamón serrano a taquitos
- 50 gramos de vino blanco
- 50 gramos de agua

### ELABORACIÓN:

1. Echar la cebolla a cuartos, los ajitos y el aceite, en el vaso de Thermomix, y **programar 4 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de las paredes y de la tapa, y **programar 7 minutos temperatura varoma, velocidad 1**.
2. Acabado el tiempo, bajar los restos de la tapa y las paredes hacia el fondo del vaso.
3. **Poner la mariposa en las cuchillas**, agregar los champiñones laminados, el vino blanco, el medio sobre de sopa de cebolla, el agua, la pizca de sal, la pimienta, y el beicon o jamón, y **programar 10 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara**.

**Lista! Y muy rica.**

**Sugerencia:** Si se quiere muy fina y no encontrar los trocitos al finalizar, **triturar 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**.