



INGREDIENTES:

- 18 champiñones grandes y blanquitos
- 50 gramos de sobrasada
- 18 huevos de codorniz
- 100 gramos de chalotas (u otra cebolla suave)
- 40 gramos de mantequilla
- 1 pellizco de romero
- un poquitín de sal

- un poquitín de pimienta negra en polvo
- 80 gramos de nata de montar preferentemente
- 18 cucharitas de servir aperitivos propias para este fin



ELABORACIÓN:

1. Limpiar bien los Champiñones, y separar los sombreros del tronco. Recortar el hueco lo que podamos con un sacabocados, o descorazonador de manzanas, para hacerlo un poquito más grande.
2. Echar los troncos y los recortes en el vaso de Thermomix y **picar 10 segundos a velocidad 5**. Sacar y reservar.
3. Sin lavar el vaso, añadir la cebolla y la mantequilla, y **trocear 3 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de la tapa y las paredes hacia el fondo del vaso, y

programar 5 minutos a 120 grados en TM5 y en TM31, temperatura varoma, y velocidad 1.

4. Mientras esto se hace, mojar y escurrir dos trozos de papel de hornear, y se colocan extendidos en el recipiente varoma y hacer lo mismo en la bandeja del varoma, poner el papel en los dos (por que no nos cabrían solo en un recipiente) Si no tenemos nada de papel también lo podremos hacer.

5. Colocar los champiñones con el hueco hacía arriba, dentro de cada hueco del champiñón, poner un trocito de sobrasada que no sea dura, y aplanar con una cucharita de las pequeñinas, y cascar cada huevo de codorniz, y lo vamos colocando dentro de cada champiñón y sobre la sobrasada (con cuidadito que no se nos salga nada el huevo a ser posible) Reservar.

6. Agregar al vaso de Thermomix, los recortes y troncos de champiñones reservados, el romero, la sal y la pimienta, y colocar encima el recipiente y la bandeja varoma con los champiñones rellenos, y **programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.** Al término retirar el varoma y su bandeja y reservar.

7. Añadir la nata al vaso de Thermomix, y **programar 1 minuto a 100 grados, velocidad 2.** Al término **triturar 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

8. Poner en cada cucharilla un champiñón relleno y espolvorear con un poquitín de sal y de pimienta.

Sugerencia:

Si preparamos la mitad o una docena de champiñones, nos caben en el recipiente varoma sin la bandeja de arriba, o los ponemos en la bandeja, y en el recipiente varoma, aprovechar y poner unas patatitas muy finas para que se hagan al vapor y acompañar, salpimentadas al final, y además espolvoreadas ligeramente, con un poquitín de pimentón en polvo.

Si ponemos 12 champiñones poner solo 10 minutos al vapor en lugar de 15, no sea que nos falte líquido, y se nos queme un poco la salsa.

Están de lujo!

Estas fotos, son del magnifico blog de mi compañera Canecositas, y las he cogido hasta poner las más que se me han olvidado de hacerlas! Gracias Cane.

