



INGREDIENTES:

- 500 gramos de chopitos frescos
- 2 dientes de ajo
- 4 ramitas de perejil (sólo las hojas)
- 80 gramos de aceite de oliva virgen extra
- sal
- ½ guindilla
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 1 paquete de ensalada mezclum

PREPARACIÓN:

1. Lave y seque los chopitos enteros (sin quitarles pieles ni las tripas) y reserve.
2. Ponga en el vaso Thermomix los ajos y el perejil y programe **4 segundos a velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos del ajo y perejil de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
3. Añadir el aceite y programar **5 minutos a temperatura varoma, y velocidad 1**.
4. **Colocar la mariposa en las cuchillas** y añadir los chopitos, la sal y la guindilla.
Programar **20 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
Cuando queden 15 segundos y sin parar el Thermomix, verter el zumo de limón por el bocal.
5. Disponga las lechugas en una fuente y volcar encima los chopitos. Servir inmediatamente.