



INGREDIENTES:

- **Para servir:**
- 24 ó 30 unidades de champiñones
- **Mantequilla Bourguignon:**
- 3 dientes de ajo
- 20 gramos de perejil
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 200 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

PREPARACIÓN:

1. Prepare los champiñones quitándoles los troncos y dejando las cabezas limpias en una bandeja para hornear. Reserve.
2. Prepare la mantequilla. Ponga todos los ingredientes en el vaso, excepto la mantequilla y **triture 5 segundos, velocidad 5**. Baje con la espátula lo que hubiera quedado en las paredes y compruebe que está todo bien triturado.
3. Añada la mantequilla en trozos por el bocal con el Thermomix en marcha en **velocidad 3**, pare la máquina nada mas incorporar el último pedazo.
4. Coloque la mantequilla en una manga desechable y rellene las cabezas de los champiñones, después hornee hasta obtener un color dorado.
5. **SUGERENCIAS:**
6. Ésta mantequilla es usada principalmente para rellenar caracoles. También es ideal para aromatizar una salsa o utilizándola directamente sobre cualquier trozo de carne, pescado, pasta o simplemente sobre una patata asada.