



### INGREDIENTES:

- 12 ó 14 champiñones grandes
- sal
- pimienta molida
- 150 gramos de repollo blanco (en trozos no muy grandes)
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 2 huevos
- 100 gramos de queso emmental rallado

### PREPARACIÓN:

1. Quitar la piel y el tallo a los champiñones. Reservar los tallos, salpimentar los champiñones y colóquelos en el recipiente y la bandeja Varoma con el hueco hacia abajo para que no se llenen de agua al cocerlos. Tapar y reservar.

2. Ponga en el vaso el repollo y los tallos de los champiñones. Programar **3 segundos a velocidad 4**. Retirar del vaso y reserve.

3. Sin lavar el vaso, ponga el ajo y programe **3 segundos a velocidad 5**.

4. Baje con la espátula los restos de ajo de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Agregue el aceite y sofría **5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

5. Añada el troceado de repollo y la pastilla de caldo. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **20 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**.

6. **Precaliente el horno con grill a 250 grados**.

7. Retire con cuidado el recipiente Varoma. Añada los huevos al vaso y programe **4**

**minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.**

8. Coloque los champiñones en una fuente refractaria, rellénelos con el contenido del vaso y espolvoréelos con el queso rallado.

9. Gratínelos en el horno hasta que el queso se haya fundido (aproximadamente 5 minutos)

10. **SUGERENCIA:** Se puede poner a modo de primer plato o como picoteo (tapa).