



INGREDIENTES:

- 12 ó 14 champiñones grandotes
- 130 gramos de cebolla
- 100 gramos de jamón serrano a tacos
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan mojada en leche
- sal
- pimienta negra en polvo
- 3 hojitas de perejil
- 40 gramos de aceite
- 1 trocito de queso para rallar, parmesano o uno que nos guste para gratinar

PREPARACIÓN:

1. Limpiar bien los champiñones, quitarles los pies, y reservarlos limpios.
 2. Poner el queso, en el vaso de thermomix y **triturar 15 ó 20 segundos a velocidad máxima**, sacar y reservar. Sin lavar el vaso, poner el jamón serrano a trocitos y **trocear, 8 segundos a velocidad 5**, sacar y reservar. Sin lavar el vaso echar la cebolla y el perejil, y **trocear 3 segundos a velocidad 5**.
- Bajar con ayuda de la espátula, los restos de las paredes y echar el aceite y **programar 20 segundos temperatura varoma velocidad 1.**

CHAMPIÑONES RELLENOS PORKI (Thermomix)

3. Al término batir el huevo en un bol y echarle la cebolla, añadirle el jamón picadito, la rebanada de pan, sal y la pimienta y mezclar bien. Rellenar los champiñones con la ayuda de una cuchara, y ponerlos en una bandejita de horno, con un poquitín de aceite en el fondo. Precalentar el horno a 230 grados durante 10 minutos, con calor arriba y abajo.

4. Espolvorear con el queso rallado los champiñones rellenos, bajar el horno a 180 grados y meter la bandeja, en el 2º estante de la parte de arriba, durante unos 20 minutos.

5. Al término sacar y servir calentitos como guarnición de un buen pescado, o una buena carne.

Y A

DISFRUTAR.

