

Champiñones salteados

Ingredientes para 4 personas

- 500 gr. champiñones
- Aceite de oliva virgen
- 4 dientes de ajo
- Sal
- Perejil

Preparación

- Limpiar los champiñones, escurrirlos y secarlos con papel absorbente.
- Cortar cada champiñón en ocho trozos o a rodajas.
- Poner el termostato al 4 con el temporizador activado.
- Colocar los champiñones en la parte honda de Tortilla Chef. Dejarlos unos siete minutos, hasta que los champiñones pierdan el agua.
- Mientras tanto cortar el ajo i el perejil bien pequeño.
- Poner un chorro de aceite en la parte honda de Tortilla Chef junto con los champiñones.
- Incorporar el ajo para que se dore un poco.
- Agregar el perejil y removerlo todo.
- Apagar el termostato.
- Servir y ¡a comer!

¡Buen provecho!