

Champiñones con jamón y gambas



INGREDIENTES para 4 raciones

- 2 dientes de ajo
- 50-70 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 guindilla roja seca
- 150 g de jamón serrano en dados
- 600 g de champiñones troceados
- 150 g de gambas crudas peladas
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharada de perejil fresco picado

PREPARACIÓN:

1. Ponga los dientes de ajo y el aceite en el vaso y trocee **2 seg/vel 5**.
2. Baje los restos hacia el fondo del vaso, incorpore la guindilla y sofría **3 min/120°/vel2**.
3. Agregue los dados de jamón y sofría **3 min/120°/vel1**
4. Añada los champiñones y programe **6 min/varoma/giro inv/vel cuchara**, sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.
5. Incorpore las gambas peladas, la sal y rehogue **2 min/120°giro inv/vel cuchara**. Vierta en una fuente, espolvoree con el perejil y sirva.

VORWERK

thermomix