



# thermomix



## Pionono de calabacín con champiñones



### TM-31

**INGREDIENTES PARA 8 RACIONES**

**PREPARACION: 14 min**

**REPOSO: 2 h**

**TOTAL: 3 h**

- 1 calabacín con piel cortado en rodajas muy finas

#### **RELLENO**

- 30 g de mantequilla
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 150 g de cebolla en cuartos
- 15 g de harina
- 200 g de champiñones laminados
- ½ cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 100 g de leche
- 100 g de queso emmental rallado

## **MASA DEL PIONONO**

- 4 huevos
- 30 g de azúcar
- 50 g de harina de repostería
- Sal

## **MONTAJE**

- Cebollino fresco para decorar
- 100 g de hojas baby de ensalada variada
- 100 g de tomates cherry

## **PREPARACION:**

- Coloca las rodajas de calabacín en el Varoma. Tapa y reserva.
- Pon la mantequilla, el aceite y la cebolla en el vaso. Trocea 2 seg Vel 5. Sitúa el Varoma en su posición y programa 8 min Varoma Vel 1.
- Retira el Varoma y reserva. Añade al vaso la harina y sofríe 3 min Varoma Vel 1.
- Incorpora los champiñones, la sal y la pimienta y rehoga 2 min Varoma Giro inverso Vel 1.
- Añade la leche y 2 cucharadas de queso (reserva el resto para gratinar) y programa 3 min 100º Giro inverso Vel 2. Retira del vaso y reserva en un bol. Lava el vaso.
- Precalienta el horno a 200ºC-

## **PIONONO**

- Coloca la mariposa en las cuchillas, pon los huevos y el azúcar y programa 4 min 37º Vel 3,5 y a continuación 4 min Vel 3,5.
- Añade la harina y un pellizco de sal a través de un colador de malla fina y mezcla 10 seg Vel 3. Retira la mariposa y termina de mezclar con la espátula.
- Forra con papel de hornear una bandeja de horno de 30x40 cm y distribuye encima, sin superponerlas, las rodajas de calabacín escurridas. Espolvoréalas con sal y vierte sobre ellas la masa del vaso. Alisa bien con una espátula e introduce en el horno (a 200º) durante 12 minutos.
- Desmolda el pionono, distribuye el relleno sobre el mismo y enróllalo con la ayuda del papel, apretando bien. Deja reposar envuelto en el papel durante 2-3 horas.
- Precalienta el horno a 200ºC.

- Coloca el pionono en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
- Espolvoréalo con el queso rallado y gratina hasta que el queso se funda (10 minutos aprox.)

#### **MONTAJE**

- Corta el pionono en rodajas, preséntalo en una fuente decorado con el cebollino y sirva con las hojas de ensalada y tomates cherry.

