

# thermomix

## Espinacas rehogadas con champiñones



**TM-31**

**Total: 20 min**

**Kcal./Ración: 99,3 kcal.**

**INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo laminado
- 250g de champiñones laminados limpios y secos
- 300 g de hojas de espinacas frescas limpias y secas
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta molida

## PREPARACION

1. Pon el aceite en el vaso y programa 2 min. Varoma Vel 1.
2. Añade los ajos y sofríe 3 min. Varoma Vel 1.
3. Incorpora los champiñones y programa 8 min. Varoma Vel 1. Retira el cubilete para favorecer la evaporación.
4. Agrega las espinacas, la sal y la pimienta y programa 4 min. Varoma Giro inverso Vel cuchara.
5. Vierte en una fuente y sirve inmediatamente.

