

HUEVOS DE CODORNIZ EN CHAMPIÑÓN SOBRE SALSA DUXELLES

INGREDIENTES (18 unidades)

- 18 champiñones medianos limpios (aprox. 400 g)
- 50 g de sobrasada
- 18 huevos de codorniz
- 80 g de chalotas
- 40 g de mantequilla
- 1 pellizco de romero fresco o de tomillo fresco
- 3 pellizcos de sal
- 3 pellizcos de pimienta negra recién molida
- 80 g de nata (con 35 % de grasa)



PREPARACIÓN

1. Separe el sombrero del tronco de los champiñones. Recorte el hueco con un sacabollos pequeño con el fin de hacerlo más grande. Reserve los troncos y los recortes de los champiñones.
2. Forre la bandeja Varoma con papel de hornear y coloque los champiñones con el hueco hacia arriba. Meta un trozo de sobrasada y casque un huevo de codorniz dentro de cada champiñón. Reserve.
3. Ponga en el vaso los troncos y los recortes de los champiñones y triture **10 seg / vel 5**. Retire del vaso y reserve.
4. Ponga las chalotas y trocee **3 seg / vel 5**.
5. Con la espátula, baje la chalota hacia el fondo del vaso, añada la mantequilla y sofría **5 min / Varoma / vel 1**.
6. Agregue el champiñón troceado, el romero, la sal y la pimienta. Sitúe el Varoma en su posición con la bandeja Varoma y programe **15 min / Varoma / vel 1**. Retire el Varoma y reserve.
7. Agregue al vaso la nata y programe **1 min 30 seg / 100 °C / vel 2**. Triture **30 seg / vel 10**.
8. Ponga un poco de salsa en cada cucharilla, coloque los champiñones rellenos encima, espolvoree con 2 pellizcos de sal y de pimienta y sirva.

SUGERENCIAS

- Puede regar los champiñones con aceite aromatizado con perejil o con guindilla.