



Champiñones al ajillo en air fryer: la receta fácil, rápida y saludable que te sorprenderá

Receta para 2 personas

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 80 gramos Champiñones | ☐ 0.5 cdta Pimienta negra molida |
| ☐ 1 chorrito Vino blanco | ☐ Al gusto Perejil fresco |
| ☐ 2 unidades Guindilla cayena | ☐ Al gusto Aceite de oliva virgen extra |
| ☐ 2 unidades Diente de ajo | ☐ Al gusto Sal |
| ☐ 1 cdta Perejil | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, lamina los champiñones y reserva. Prepara un cuenco apto para la freidora de aire.

2. Después, lamina los ajos y corta por la mitad 1 de las 2 guindillas. Incorpora estos dos ingredientes al cuenco.

3. A continuación, añade el vino blanco, la pimienta negra molida y el perjol seco al cuenco. Mézclalo todo muy bien.

4. Ahora añade los champiñones laminados. Mezcla bien y después, añade el aceite de oliva virgen extra. Vuelve a mezclar.

5. En este punto, precalienta la freidora de aire durante 5 minutos a 200 grados.

6. Una vez caliente, programa 10 minutos a 200 grados y cocínalos.

7. Remueve. Ten cuidado de no quemarte al sacar el cuenco de la freidora y a disfrutar. ¡Qué aproveche!