



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

---

*Receta para 2 personas*

---

## INGREDIENTES

- |                                                      |                                                                |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 80 gramos Champiñones       | <input type="checkbox"/> 0.5 cdta Pimienta negra molida        |
| <input type="checkbox"/> 1 chorrito Vino blanco      | <input type="checkbox"/> Al gusto Perejil fresco               |
| <input type="checkbox"/> 2 unidades Guindilla cayena | <input type="checkbox"/> Al gusto Aceite de oliva virgen extra |
| <input type="checkbox"/> 2 unidades Diente de ajo    | <input type="checkbox"/> Al gusto Sal                          |
| <input type="checkbox"/> 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!