COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 2 personas

Preparación: 5 min
Total: 15 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

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

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 perjil 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!