

# Mantequilla de ajo con magimix

## Mantequilla de ajo con magimix

3 min	3 min 0 min	3 min 0 min 3 min	3 min 0 min 3 min 0/10
3 min 0 min 3 min 0/10 5	3 min 0 min 3 min 0/10 5 5	3 min 0 min 3 min 0/10 5 5 14	

### 3 min 0 min 3 min 0/10 5 5 14

250g de mantequilla blanda  
50g de ajo (2 dientes de ajo)  
25g de chalotes  
25g de perejil fresco  
Sal, pimienta

<span itemprop="recipeIngredient">250g de mantequilla blanda<br/></span><s

Â»

Pele el ajo y la chalota.

Â»

Colóquelos en el recipiente del Thermomix.

Â»

Lave el perejil.

Â»

Agregue las hojas al recipiente y pique durante 10 segundos a velocidad 7.

Â»

Añada la mantequilla blanda, la sal, la pimienta y programe durante 15 segundos a velocidad 3.

Disfrute de esta mantequilla de perejil para rellenar caracoles preparados a la bourguignonne o para rellenar mejillones, al igual que puede utilizar esta mantequilla de caracoles en el Thermomix, en una buena carne, barbacoa o chuletón,... ¡ Delicioso ! ;)