



Pasta con Champiñones

Pasta con Champiñones Doria

Ingredientes

- 100g de Macarrones Doria
- 25g Mantequilla
- 1 cda Aceite de oliva
- 1/4 Cebolla cabezona picada finamente
- 1 diente Ajo
- 1 taza de Champiñones tajados
- 30ml Vino blanco
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 taza crema de leche

Preparación

1. Elige una olla grande y llénala con abundante agua, añade los macarrones solo cuando el agua esté hirviendo y agrega la sal. Cocínalos de acuerdo con las instrucciones del empaque.
2. Lo recomendado es que por cada 100 gramos de pasta mezclas 1 cucharadita de sal en 1 litro de agua.
3. Usa una tabla de picar para cortar tanto la cebolla como el ajo en trozos pequeños.
4. Aparte, en una sartén grande, derretir la mantequilla a fuego bajo.
5. Cuando esté derretida la mantequilla, agregar la cucharada de aceite de oliva, la cebolla picada y el ajo.
6. Cocina hasta el momento en que la cebolla esté traslúcida, agrega los champiñones tajados, deja sofreír un poco y agrega el vino, sal, pimienta y crema de leche. Integrar.
7. Una vez cumplas el tiempo de cocción, usa un escurridor para sacarle toda el agua y quedarte solo con la pasta.
8. Agrega la pasta a la sartén con la salsa y remueve para integrar ambos ingredientes.
9. Ahora está listo para que sirvas; puedes acompañar con deliciosos panes rústicos a las finas hierbas.
10. Como esta preparación incluye vino blanco puedes usar este mismo ingrediente como la bebida acompañante de tu plato, también puedes elegir un vino similar al usado para cocinar, uno que es ideal es el Chardonnay.