



Pasta integral con champiñones

Pasta integral con champiñones

Ingredientes

- 120 g de Spaghetti Integral Doria
- 1/2 taza de cebolla en cuadritos
- 1 taza de champiñones
- Zumo de 1 limón
- 1/3 taza de vino o caldo de pollo
- Ralladura de un limón
- Zumo de 1 limón
- 30g mantequilla separada en la mitad
- 1 ajo machacado
- 1 cucharadita de mostaza dijon
- 1/2 taza de tomates cherry
- 2 Tomates cherry en mitades o cubos de tomate

Preparación

1. Preparar la pasta de acuerdo a las instrucciones del empaque
2. En una sartén poner la mitad de la mantequilla, sofreír la cebolla y los champiñones
3. Cuando los champiñones empiecen a botar líquido, agregar el vino y la otra mitad de la mantequilla
4. Una vez derretida la mantequilla, agregar el ajo y la mostaza, cuando rompa el hervor, apagar el fuego y agregar el zumo y la ralladura del limón
5. Agregar la pasta lista y los tomates cherry partidos a la mitad