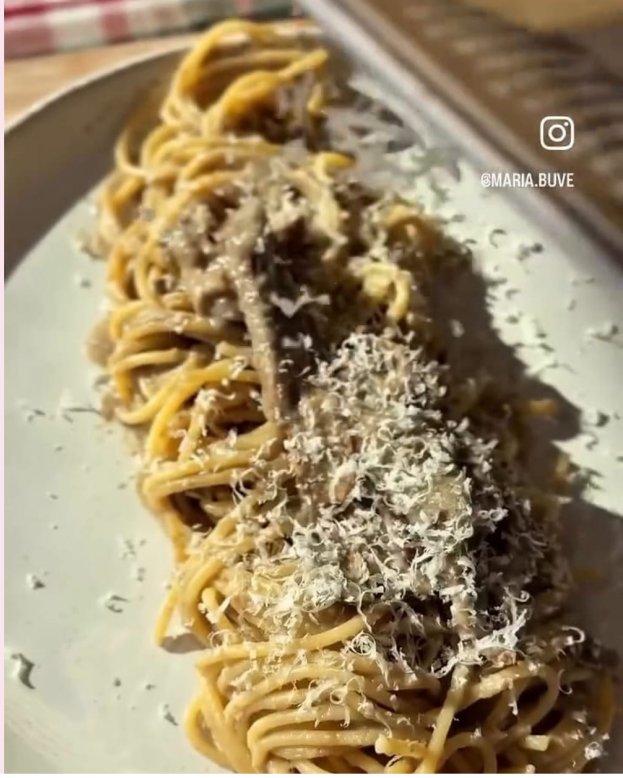
Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta funghi

3 raciones 501 kcal

Ingredientes

- **4** chalotas
- **150 g** de champiñones frescos
- **10**-15 g de setas deshidratadas (también se pueden usar frescas, por ejemplo Portobello o ceps)
- **2 dientes** de ajo pelados
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- **250**-300 g de pasta larga
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua caliente para hidratar las setas
- Parmesano

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**81 g**
Fibra	**5 g**

Elaboración

1. Hidrata las setas deshidratadas en agua caliente y reserva el agua de hidratación.
2. Corta una chalota en juliana y sofríela unos minutos en aceite de oliva virgen extra con sal, pimienta y tomillo.
3. Añade los champiñones al sofrito y un poco del agua de las setas.
4. Cocina unos 10 minutos a fuego medio y tritura todo hasta obtener una crema fina.
5. Rectifica de sal.
6. En la misma sartén saltea las setas hidratadas en aceite de oliva con los dientes de ajo enteros y tomillo.
7. Incorpora la pasta al dente, la crema de champiñones y un poco de agua de cocción para que la salsa quede bien cremosa.
8. Sirve con mucho parmesano por encima.

Hecho con CookNest

