

PASTAS

PASTA CON SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES Y MANÍ CON TRUFA Y GRANADA



Ingredientes:

- Pasta a elección
- Aceite de oliva
- ½ cebolla cortada muy fina
- 200g de champiñones en láminas
- Pimienta
- ½ taza de vino blanco
- 200g de crema
- 1 cucharada de mantequilla de maní
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1 cucharada de queso crema
- Trufas
- Granada y/o ciboullete o cilantro

Preparación:

- Poner una olla con agua y cuando hierva, agregar sal y la pasta que elegiste. Use Fetuccini.
- En un sartén poner de aceite de oliva y agregar 1/2 cebolla cortada muy fina o rallada y cocinar hasta que esté transparente.
- Agregar 200 g de champiñón en láminas y cocinar a fuego fuerte por un par de minutos. Agregar sal y pimienta más media taza de vino blanco.



- Cocinar un par de minutos para evaporar el alcohol. Agregar 200 g de crema más 1 cucharada de mantequilla de maní, 1 cucharada de mostaza a la miel (o la que tengas) y 1 cucharada de queso crema. Si es necesario agregar un cucharón del líquido de la cocción de la pasta.
- Agregar la pasta directo a la salsa y rallar trufas en caso de que tengas es por supuesto, optativo. Decorar con granada y/o ciboullet y/o cilantro.

LEER ANTES DE PREGUNTAR

☞ puedes usar los hongos o champiñones que más te gusten.

☞ puedes usar la pasta que más te guste

☞ si no tienes mantequilla de maní esa de almendra o no usar

