



Macarrones al queso con champiñones

# Macarrones al queso con champiñones

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

## Ingredientes:

200gr. de macarrones, 2 cucharadas de aceite de oliva, 6 champiñones cortados en trozos, 2 puerros cortados en rodajas, 4 tomates cortados en trozos algo grandes, 100gr. de queso blando y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se cocen los macarrones en agua hirviendo con sal durante 10 minutos, aproximadamente, y luego se escurren bien.
- 2) Se calienta el aceite en una sartén y se saltean los champiñones y los puerros durante 5 minutos.
- 3) Se añaden los tomates troceados, se sazona bien y se cocina 60 segundos más.
- 4) Se agrega la mezcla anterior a los macarrones y se mezcla todo bien.
- 5) Se trocea el queso, se echa por encima y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/macarrones-al-queso-con-champinones-89.php>