



Macarrones con salsa de champiñones

Macarrones con salsa de champiñones

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

Ingredientes:

300gr. de macarrones (plumas), 250gr. de champiñones en láminas frescos, 200ml. de nata líquida, 2 dientes de ajo, 4 cucharadas de aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se echa agua en una cazuela, se deja hervir y se cuecen los macarrones con sal durante 15 minutos.
- 2) Escurrir los macarrones, echar por encima un poco de aceite y reservar.
- 3) Echar aceite en una sartén, añadir el ajo picado y antes de que se doren añadir las láminas de champiñones limpios.
- 4) Remover todo y echar sal al gusto.
- 5) Tapar la cazuela y bajar un poco el fuego.
- 6) Cuando estén salteados los champiñones añadir la nata líquida y dejar hervir hasta que se espese la salsa.
- 7) Juntar la salsa con los macarrones cocidos, dar un hervor al conjunto y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/macarrones-con-salsa-de-champinones-37.php>