

Espaguetis con salsa cremosa de champiñones

COOKING
LOVERS TRMA



Consejo del chef

Puedes añadir unas cucharadas de queso ricotta y unas hojitas de albahaca para acompañar.

Raciones para 1

600 g
champiñones

8
dientes de ajo

200 ml
nata líquida para cocinar

100 ml
leche entera

400 g
espaguetis

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra molida

Perejil fresco

- 1 Limpia los champiñones para retirar posibles restos de tierra. Retira el pie de cada champiñón y pela el sombrero. Trocea todos los pies y los sombreros de un tamaño similar.
- 2 Pela los dientes de ajo y pica finamente.
- 3 Calienta un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén amplia y añade los ajos. Antes de que se doren, incorpora los champiñones, salpimenta al gusto y cuece a fuego medio durante 10 minutos.
- 4 Agrega la nata líquida y la leche, sube la intensidad del calor y da un hervor rápido para que se mezclen los sabores. Reserva.
- 5 Hierve los espagueti siguiendo las instrucciones del fabricante. Escurre guardando un poco de líquido de la cocción.
- 6 Añade los espaguetis a la sartén con la salsa, remueve y ajusta el espesor de la misma con el agua reservada de la cocción. Sirve inmediatamente con unas hojas de perejil fresco.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/espaguetis-con-salsa-cremosa-de-champinones/>

COOKING
LOVERS 