

## ESPAGUETI A LA CREMA CON CHAMPIÑONES



### INGREDIENTES

300 g champiñones

3 chalotas

200 g vino blanco

300 g nata

500 g espagueti

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Parmesano rallado

Perejil

## **MODO DE HACERLO**

Limpiar bien los champiñones con un pincel y cortar en láminas.

Picar las chalotas y rehogar. Cuando estén doradas, añadir las setas y saltear a fuego fuerte unos minutos. Regar con el vino y dejar reducir casi a seco. Incorporar la nata y dejar cocer hasta que espese ligeramente. Salpimentar.

Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Escurrir y mezclar con los champiñones a la crema. Espolvorear con parmesano y perejil picado y servir muy caliente.

### **VARIANTES**

Se puede utilizar cualquier tipo de pasta: lazos, macarrones, tallarines, ...

Los champiñones se pueden cambiar por cualquier tipo de seta.

Poner otros quesos y añadir hierbas.

### **CONSERVACIÓN**

El plato terminado es de consumo inmediato.

La salsa se puede guardar 3 días en la nevera.