

Pasta al champiñón con mostaza y echalota

Tipo de plato: Pastas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Angel211057

INGREDIENTES

0	
65 gr	Pasta
	Sal
600 ml	Leche ideal
1 cucharadita/s	Maicena
2 cucharada/s	Aceite oliva
2 cucharada/s	Vino blanco
1 cucharadita/s	Mostaza — seca
1 cucharadita/s	Chalotas — seca
40 gr	Champiñones — fresco
	Pimienta blanca — recién molida

ELABORACIÓN

Cocemos la pasta y reservamos. Salteamos en un poco de aceite la chalota, cuando huele y antes de quemarse añadimos la mostaza y los champiñones fileteados, salteamos a fuego medio, añadimos el vino, dejamos reducir, añadimos la leche y salamos. Añadimos la maicena y removemos hasta obtener una crema espesa. Echamos por encima de la pasta recién sacada y colada. Espolvoreamos pimienta blanca por encima. Delicioso plato.