

Pasta al champiñón con mostaza y echalota

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.