



PASTA CON CHAMPIÑONES Y SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de pasta
- 300 g de champiñón
- 20 g de mostaza
- 250 ml de nata
- 250 ml de caldo de verduras
- 125 ml de vino blanco
- 6 unidades de cebolla tierna
- 2 unidades de dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- tomillo
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Cocer la pasta en agua con un poco de sal.
- Cuando esté en su punto, escurrir y servir con la salsa.
- Para la salsa:
 - Rehogar en una sartén con un poco de aceite, la cebolla picada, los ajos picados y los champiñones fileteados. Cuando estén blandos, añadir el vino blanco y el caldo de verdura.
 - Dejar a fuego medio, hasta que el caldo se reduzca a la mitad. Añadir una cucharada de mostaza, la nata y el tomillo. Salpimentar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
69.2 g

Grasas
24.7 g

Kcal
590

Proteínas
15 g