



PASTA INTEGRAL CON CHAMPIÑONES Y SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de pasta integral cruda
- 300 g de champiñón
- 250 g de nata para cocinar
- 20 g de mostaza
- 6 unidades de cebolla tierna
- 250 ml de caldo de verduras
- 125 ml de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 40 dientes 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
63.4 g

Grasas
25.7 g

Kcal
569

Proteínas
15.2 g