



## PASTA S/G CON CHAMPIÑONES Y SALSA DE MOSTAZA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de pasta sin gluten
- 300 g de champiñón
- 250 g de nata para cocinar
- 20 g de mostaza
- 250 ml de caldo de verduras
- 125 ml de vino blanco
- 6 unidades de cebolla tierna
- 2 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