



PASTA CON SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 400 g de spaghetti
- 1 cucharada de sal de grano
- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina de trigo
- ½ pieza de zanahoria cortada en trozos
- 1 rama de apio
- 1 litro de leche
- ½ cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 250 g de champiñones rebanados

Procedimiento:

1. Cuece la pasta en agua hirviendo con la sal de grano de acuerdo a las instrucciones del empaque. Cuela y rocía la mitad del aceite de olivo, reserva.
2. Sofríe en una sartén los champiñones rebanados, sazona y reserva.
3. Calienta a fuego bajo la leche junto con la zanahoria y el apio cortados en trozos, aparte en una olla funde la mantequilla y agrega el harina, cocínalo a fuego bajo hasta que tome un color ligeramente dorado.
4. Retira la zanahoria y apio de la leche, agrega la leche caliente de a poco a la mantequilla con la harina y mueve constantemente hasta que se haga una salsa tersa y espesa, si quedan grumos puedes colar la salsa. Vierte los champiñones salteados.
5. Mezcla la pasta con la salsa caliente y sirve.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4