



PASTA FRÍA CON CHAMPIÑONES Y PIMIENTO

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 taza de champiñones, rebanados (200 g)
- ½ pimiento morrón verde, sin semillas y cortado en cubos
- 1 taza de crema (250 ml)
- ¾ de taza de mayonesa (180 g)
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 200 g de pasta corta, cocida y escurrida
- Queso parmesano, para acompañar

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente. Agrega los champiñones y el pimiento, cocina hasta que estén suaves, sazona al gusto.
2. A parte, mezcla la crema con la mayonesa, la mostaza y el consomé. Agrega a la pasta, y los champiñones, mezcla hasta integrar todos los ingredientes.
3. Sirve y ofrece con queso parmesano.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4