

PASTA CON SALSA DE SETAS

4 raciones

15 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pasta · Primeros platos · Vegetarianas · Verdura



Información nutricional

Valores por ración

Energía

390 kcal

Grasas

14 g

Fibra

7 g

Proteínas

10 g

Carbohidratos

35 g

Sal

1.9 g

Ingredientes


- 200 g de pasta seca
- 600 g de [salsa-de-setas](#)

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Pon a hervir 2 litros de agua con una cucharadita de sal.
- 2** Cuando hierva, añade la pasta y cuécela el tiempo indicado en el paquete.
- 3** Mientras tanto prepara la [salsa-de-setas](#).
- 4** Escurre la pasta y pásala bajo el grifo con agua fría para cortar la cocción.
- 5** Sirve la pasta con la salsa de setas por encima.

THERMOMIX

- 1** Prepara la [salsa-de-setas](#).
- 2** Pon agua y sal en el vaso e introduce el cestillo. **12 min / Varoma / vel **
- 3** Echa por el bocal la pasta para que caiga dentro del cestillo.
- 4** Coloca el cubilete y cuece el tiempo que indique el paquete. **100 °C / vel 4**
- 5** Remueve un par de veces con la espátula durante la cocción y, al terminar, escurre la pasta en el cestillo.
- 6** Sirve la pasta y añade la salsa que has preparado.

Consejos

- Cuece la pasta “al dente” y respeta el tiempo del paquete para que la textura quede perfecta al mezclar con la salsa.
- Si la salsa te queda muy espesa, ajusta con un poco de leche desnatada como sugiere la receta de la salsa (opcional).

- Para más sabor, saltea las setas con paciencia hasta que estén tiernas antes de añadir la parte cremosa.
- En Thermomix, puedes dejar la salsa con trocitos o triturarla al gusto para una textura más fina.
- Si quieres gratinar, espolvorea un poco de queso desgrasado en polvo y dora brevemente (opcional).