



ESPAGUETI CON CHAMPIÑONES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 500 g champiñones
- 6 dientes de ajo
- 100 ml nata líquida para cocinar
- 400 g espaguetis
- Margarina con sal La Villita
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es deliciosa para toda la familia, créeme querrán repetir.

Comenzamos limpiando los champiñones, con un trapo limpio (ligeramente húmedo) y los troceamos. Pelamos los dientes de ajo y los picamos finamente. Calentamos un poco de margarina en una sartén amplia y añadimos los ajos. Antes de que comiencen a dorarse, incorporamos los champiñones y cocemos a fuego medio durante 10 minutos.

Agregamos la nata líquida y damos un hervor rápido para que se mezclen los sabores y añadimos pimienta al gusto.

Hervimos los espaguetis, los escurrimos y los engrasamos con un poco de aceite. Separamos los champiñones de la nata y mezclamos esta última con los espaguetis. Servimos los espaguetis con los champiñones por encima y espolvoreamos con otro poco de pimienta. ¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita