

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espaguetis-al-roquefort.html>

Espaguetis al Roquefort

INGREDIENTES

320 grs. de espaguetis (con verduras)
50 grs. de queso Roquefort
1/2 vaso de nata líquida
1 vaso de caldo
1 cebolleta
300 grs. de setas o champiñones
1/2 pimiento verde
Perejil picado
Aceite, agua y sal

PREPARACIÓN

Cuece los espaguetis en abundante agua hirviendo con sal y aceite durante 5 - 6 minutos. Escurre y reservalos.

En una cazuela calienta el caldo con la nata líquida y el queso desmenuzado. Déjalo reducir 15 minutos.

En una sartén con aceite, saltea la cebolleta, las setas y el pimiento verde, todo picado. Sazona y espolvorea con perejil. Aparte, saltea también la pasta con un poco de aceite.

Sirve la pasta en una fuente. Coloca en el centro la fritada de setas y salsea con la salsa de queso.