

ESPAGUETIS CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES: PARA 2 PERSONAS

Unos 200 g de setas
100-120 g de espaguetis (integrales)
1/2 cucharada de harina (integral)
150 g de leche desnatada
15 g de aceite
un ajo
sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer los espaguetis o cualquier otra pasta.

Para hacer la salsa:

Poner el aceite en el vaso y calentarlo a velocidad 1 unos minutos. Poner la máquina en velocidad 5 y echar por el bocal el ajo. Bajar los restos con una espátula y programar 3 minutos velocidad 1 temp.. 100. Añadir las setas cortadas a trocitos y programar 5 minutos velocidad 1 temperatura 100.

Añadir la harina y refreírla un minutos a velocidad 1 temperatura 100.

Echar la leche y programar 4 minutos temperatura 90 velocidad 2.
Salpimentar al gusto.

La salsa resultante echarla sobre la pasta.