

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

Espaguetis con setas al Cabrales

INGREDIENTES

500 grs. de espaguetis
1 bandeja de setas de cardo
150 grs de queso de Cabrales
500 ml. de nata líquida
Sal
2 cucharadas de mantequilla
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Poner a cocer los espaguetis según las instrucciones del paquete. Salar el agua antes de que hierva y añadir la mantequilla antes que los espaguetis. Antes de retirarlos del fuego asegurarse de la correcta cocción probándolos.

En una sartén grande asar las setas limpias junto con un poco de aceite, salarlas un poco.

A parte en una sartén mediana derretir el queso junto con la nata y a fuego muy lento cocer la nata hasta que espese sin dejar de mover.

Una vez asadas las setas incorporarles la nata ya cocida y mezclar bien en la misma sartén.