

Macarrones con crema de champiñones



Ingredientes:

- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 6 chalotes en aros
- 450 g de champiñones (de Paris) amarillentos en láminas
- sal y pimienta
- 1 cucharada de harina
- 150 ml de nata espesa
- 2 cucharadas de oporto
- 120 g de tomates secados al sol en aceite, escurridos y troceados
- 1 pizca de nuez moscada recién rallada
- 350 g de macarrones
- 2 cucharadas de perejil picado

Preparación:

Derrita la mantequilla con el aceite en una sartén grande de base gruesa. Eche el chalote y sofríalo a fuego lento durante 4 o 5 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que esté tierno.

Añada los champiñones y siga rehogando durante 2 minutos más. Salpimiente al gusto, incorpore la harina y siga removiendo otro minuto.

Retire la sartén del fuego e incorpore la nata y el oporto poco a poco. Devuelva la sartén al fuego, agregue el tomate secado al sol, la nuez moscada y siga sofrriendo unos 8 minutos, removiendo de vez en cuando.

Macarrones con crema de champiñones

Mientras tanto, ponga a hervir una olla con agua y sal. Eche la pasta, lleve de nuevo a ebullición y cuézala unos 8 o 10 minutos, hasta que esté tierna pero al dente.

Escúrrala bien y agréguele a la crema de champiñones. Deje cocer 3 minutos y pásela a una fuente de servir precalentada.

Espolvoree la pasta con perejil y sírvala enseguida.