Falsos Tallarines de zanahoria con champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Delicioso y sano acompañamiento

Ingredientes para 2 personas :

- 3 Zanahorias medianas y rectas
- 1 Cebolla
- 100g de Champiñones
- al gusto de Tomate frito o triturado natural
- 1 chorrito de Vino blanco
- 1 chorrito de Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Orégano
- Albahaca
- al gusto de Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Cortar los extremos de las zanahorias y pelarlas. Después con el pelador obtener tiras de la zanahoria lo más semejantes posible. Lavar y picar los champiñones y reservar junto a las zanahorias.

Paso 2

Picar la cebolla y el diente de ajo y poner a pochar en una sartén con un poco de aceite caliente. Después añadir los champiñones, salpimentar y dejarlo cocinar unos 5 minutos. Añadimos el tomate y regar con el vino.

Paso 3

Esperamos a que se evapore el alcohol y añadimos las zanahorias. Dejamos cocinar hasta que las zanahorias

estén tiernas, unos 10-15 minutos. Servir con albahaca, orégano y queso rallado.