

# MACARRONES CON CHAMPIÑONES Y QUESITOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Esta receta se la vi a mi amiga Mertxe, la hice y me encanto esta BUENIIISIIIMOOO

## Ingredientes para 1 persona :

- 100Gr de macarrones integrales
- -1 Lata de champiñones laminados
- 3 Quesitos
- 1 Vaso de leche
- 1 Pizca de pimienta negra

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN** Se hacen los macarrones como siempre, cuando estén cocidos se escurren. En la misma cazuela donde se han cocido, se echan los champiñones con unas gotas de aceite oliva, para saltearlos un poco, cuando estén listos se echan los macarrones se remueve todo muy bien. Se echa el vaso de leche y los quesitos, se remueve todo muy bien para que se mezclen los sabores y se vayan derritiendo los quesitos. Se echa la pimienta negra, un poco solo porque sino picara mucho.