

MACARRONES CON CHAMPIÑONES Y QUESITOS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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.