Espagueti con champiñones

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de espaguetis
- 500 g de cebolla
- 200 g de champiñones
- 1 dl de vino dulce
- 1 dl de vinagre
- 1 dl de salsa de soja
- 1 pizca de jengibre rallado
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Cortar la cebolla en láminas finas. Limpiar y laminar las setas. En una sartén amplia con un fondo de aceite

estofar la cebolla e incorporar las setas. Incorporar a la sartén el vinagre, la salsa de soja y el vino, dejar cocer durante 5 minutos más y añadir el jengibre rallado. Probar el punto de sal y retirar del fuego. Reservar. Cocer la pasta en agua hirviendo con sal, cuando este al denté escurrir y mezclar con el sofrito de setas.