Macarrones con mostaza arcaica

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mercè

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 250 g de pasta
- 1 puñado de champiñones frescos
- 1 puerro
- 2 dientes de ajos
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de mostaza a la antigua
- 1 cucharada de harina
- 1 chorrito de vino blanco
- 200 ml de nata de cocinar
- 1 chorrito de leche
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos 4 ó 5 cucharadas de aceite en una sartén amplia y pochamos el puerro y los ajos, todo bien picadito. Cuando estén, añadimos los champiñones limpios y troceados y dejamos unos minutos que se hagan. Seguimos con el perejil, salpimentamos. Hacemos un hueco en el centro y ponemos la harina, dejamos que se tueste un poco y vertemos el vino. Dejamos evaporar el alcohol y añadimos la nata y la leche. Tenemos unos minutos a fuego medio para que reduzca la salsa. Por último añadimos la mostaza y mezclamos todo bien, retiramos. Cocemos la pasta según instrucciones del paquete. La escurrimos y mezclamos con la salsa.