Espaguetis con champiñones al pesto

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Tere



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico
El truco de esta receta:
tomarlos recién echos

Descripción:

plato muy completo. Llena bastante por lo que se puede tomar como plato único.

Ingredientes para 4 personas :

- 350 gr. de espaguettis
- 1 bandeja de champiñones
- 2 cucharadas de aceite de oliva .
- sal y pimienta
- 1 diente de ajo
- un puñado de hojas de hojas de albaca fresca
- 6 nueces
- 2 cucharadas de queso rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- una cucharadita de vinagre

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes yo he elegido espaguettis variados de verduras, la albahaca para el pesto fresca pero también se puede usar deshidratada y el queso rallado de tipo parmesano primero preparar la salsa de pesto para que coja más sabor, se puede hacer más cantidad y guardarla en un tarro en la nevera

Paso 2

En el mortero echar las nueces partidas en trocitos y la albahaca , el diente de ajo, el aceite y sal, machacar hasta obtener una pasta, añadir el vinagre remover todo y por último añadir el queso rallado

Paso 3

cuando ya está el pesto removerlo todo y si no se va a usar al momento meterlo en la nevera para que no ennegrezca la albahaca

Paso 4

En una cazuela con bastante agua y sal cocer los espaguettis y de mientras en una sartén saltear los champiñones cortados en láminas

Paso 5

poner en el fondo de una cazuela los espaguetis escurridos, sobre ellos los champiñones y por último el pesto que ya teníamos preparado, mezclarlo bien y servir