

# Espaguetis con champiñones al pesto



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

**Creador:** bertodu



**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 espaguetis
- 1 bandeja de champiñones
- 2 cucharadas de aceite de oliva .
- sal y pimienta
- 1 diente de ajo
- un puñado de hojas de albahaca 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 espaguetis 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 espaguetis 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*