RECETA

Penne con Champiñones

Penne en salsa cremosa con champiñones dorados y parmesano.

2 personas | 25 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Penne	200 g
Champiñones frescos	250 g en láminas
Aceite de oliva	1 cucharada
Mantequilla	1 cucharada
Ajo	1 diente picado
Crema para batir	1 taza
Queso parmesano rallado	¼ de taza
Perejil fresco	1 cucharada picado
Sal y pimienta negra	Al gusto

PREPARACIÓN

1 Cocina la pasta.

Hierve el penne en abundante agua con sal hasta que quede al dente. Reserva ½ taza del agua de cocción y escurre.

2 Dora los champiñones.

Limpia los champiñones con papel de cocina ligeramente húmedo y córtalos en láminas. Calienta el aceite y la mantequilla en una sartén amplia a fuego alto, agrega los champiñones en una sola capa y déjalos 2–3 minutos sin moverlos. Después revuelve y cocina 5–6 minutos más, hasta que estén dorados y el líquido se haya evaporado. Sala solo al final; si lo haces antes sueltan agua y se cuecen en lugar de dorarse. Agrega el ajo en el último minuto.

3 Prepara la salsa.

Baja el fuego a medio, vierte la crema y déjala hervir suave 2–3 minutos hasta que espese un poco. Retira del fuego, incorpora el parmesano moviendo hasta que se funda y sazona con pimienta.

4 Mezcla y sirve.

Agrega el penne a la sartén y mezcla 1 minuto a fuego bajo, añadiendo agua reservada si la salsa queda demasiado espesa. Termina con el perejil picado y sirve caliente.