



SPAGHETTI CON ALBAHACA Y TOMATES SECOS

Ingredientes

- 1 Paquete de spaghetti (400 gramos)
- 1 Cucharada de mantequilla
- 2 Bandejas de champiñones
- 1 Paquete de tomates deshidratados (100 g)
- Gotas de jugo de limón
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ®
- Albahaca fresca picada fina
- Aceite de oliva a gusto

Preparación

1.- Comienza hidratando los tomates en un recipiente con abundante agua caliente durante unos 10 a 15 minutos.

2.- Cocina los spaghetti en una olla con abundante agua caliente con sal durante 8 minutos aproximados, con una hoja de laurel para dar más sabor y según todas las indicaciones del envase. Una vez lista, escurre y devuelve a la olla con un toque de aceite de oliva (sin pasarlas por agua fría)

3.- Calienta una sartén con la mantequilla indicada y agrega los champiñones, saltea durante unos minutos removiendo de vez en cuando. Luego, agrega los tomates ya hidratados y condimenta con un el jugo de limón, un toque de sal y pimienta a gusto (poca sal ya que los tomates son un tanto salados).

4.- Finalmente, retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ®, remueve para integrar bien y unificar los ingredientes. Vierte esta preparación sobre las pastas ya cocidas y remueve para integrar bien. Vierte unos pequeños toques de aceite de oliva y decora con hojas de espinacas.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	571 Kcal
Proteínas:	16.4 g
Grasa Total:	22.0 g
Colesterol:	58 mg
H. de Carbono:	79.0 g
Fibra Dietética:	9,6 g
Sodio:	133 mg