



Porciones: 4  
Tiempo: 30 min.

### INGREDIENTES

- mantequilla, al gusto
- 250 g de Creminis o Shiitakes Monteblanco rebanados
- sal al gusto
- 400 g de pasta tipo orecchiette (o cualquier pasta corta)
- crema espesa, al gusto
- queso parmesano rallado, al gusto
- cebollín picado, al gusto

## Pasta cremosa con creminis



### INSTRUCCIONES

Coloca sobre fuego medio un sartén con la cantidad de mantequilla que desees y deja que se dore un poco. Añade los creminis o shiitakes y deja que se doren bien.

Mientras tanto, pon sobre el fuego una olla con agua, la suficiente para cocer la pasta. Agrégale un poco de sal, y cuando hierva, añade la pasta. Deja que se cocine durante el tiempo que indique su empaque; si quieres que quede bien al dente, reduce 1 minuto el tiempo de cocción. Drénala.

Incorpora a los hongos la cantidad de crema espesa que desees, no demasiada, sólo la suficiente para que obtengas en los hongos una consistencia cremosa. Incorpora la pasta drenada y el queso parmesano rallado, y espolvorea al final el cebollín. Sirve la pasta en cada plato y acompáñala con más queso parmesano rallado.