



Porciones: 4
Tiempo: 50 min.

INGREDIENTES

- 250 g de champiñones portabella Montebianco
- 3 dientes de ajo
- 2 o 3 ramas de tomillo
- ½ taza de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ de taza de hongos porcini secos (opcional)
- 3 tazas de jitomates pelados, sin semilla y picados (puedes sustituirlos por enlatados)
- 450 g de penne o la pasta corta de su elección
- Queso parmesano recién rallado

Pasta de portabella y jitomate



INSTRUCCIONES

Corta la punta del tallo de los portabella y deséchalas. Enjuaga los portabellas rápidamente para retirarles la tierra. Corta los sombreros en rebanadas y los pies en trozos pequeños. Mezclalos en un sartén mediano con 1 diente de ajo (aplastado y pelado), el tomillo, el aceite de oliva y sal y pimienta. Coloca el sartén a fuego bajo, de modo que la mezcla hierva pero que los hongos no se doren.

Continúa cocinando la preparación, moviéndola de vez en cuando, hasta que los hongos estén bien contraídos y luzcan firmes, entre 30 y 45 minutos. (En este punto, puedes pausar la preparación varias horas antes de continuar.) Si empleas hongos porcini, sumérgelos en agua caliente durante algunos minutos para que se suavicen.

Pon a hervir suficiente agua para cocer la pasta y añádele sal. Pica el diente de ajo restante. Pon sobre el fuego el sartén con la mezcla de hongos y añádele el ajo y los hongos porcini drenados.

Cocina la preparación, moviéndola ocasionalmente, hasta que el ajo comience a tomar color. Añade los jitomates y sube la intensidad del fuego a media-alta. Continúa cocinando la preparación, moviéndola ocasionalmente, hasta que se deshaga y se haya formado una salsa, aproximadamente 15 minutos.

Mientras tanto, cocina la pasta hasta que esté suave pero no deshaciéndose. Rectifica la sazón de la salsa de hongos. Cuando la pasta esté lista, drénala, mézclala con la salsa de hongos, espolvórale el queso parmesano y sirve.