



<https://www.mepillasquisando.com>



TALLARINES CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y BEICON



INGREDIENTES:

- 300 gr. de Tallarines chinos de trigo.
- 210 gr. de Champiñones.
- 100 gr. de Beicon.
- 2 Cebolletas.
- ½ Cucharadita de aceite de sésamo.
- 200 ml. de Nata para cocinar.
- 100 gr. de Queso rallado.

ELABORACIÓN:

Cocemos la pasta y reservamos. Mientras se cuece la pasta, ponemos el beicon en una sartén al fuego, sin nada de aceite y tostamos, de vez en cuando le vamos quitando la grasa que suelta. Una vez tostado lo dejamos enfriar y trituramos con las manos. En esa misma sartén freímos la cebolleta y 140 gramos de champiñones. Añadimos la nata y el aceite de sésamo. Pasamos a un vaso batidor y trituramos lo más fino posible. En otra sartén sofreímos ligeramente el resto de champiñones, cortados en cuadraditos. Para montar el plato, ponemos en una olla profunda los tallarines y mezclamos con lo batido. Una vez en el plato ponemos sobre los tallarines un poco de champiñones sofritos, otro poquito de beicon triturado y queso rallado.

<https://www.mepillasquisando.com>