

# Pasta al champiñón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 6

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pasta-al-champinon>

## Preparación

Rehogar la cebolla y el ajo en un poco de manteca a fuego medio. Agregue la carne picada y cocine hasta que se dore. Agregue la harina, la sal, los champiñones y la pimienta y cocine por 5 minutos. Añada la sopa. Cocine 10 minutos. Vierta la crema agria hasta que se caliente. Sirva sobre los fideos cocidos.

## Ingredientes

- 1/2 taza/s Cebolla picada
- 1 taza/s Crema agria
- 1 diente/s Ajo picado
- 500 gramo/s Carne picada
- 2 cucharada/s Harina
- 1 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 2-3 lata/s Champiñones
- 1 paquete/s Sopa Crema de champiñones
- 1 paquete/s Pastas de huevo

## Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

