

# Pasta con hongos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/pasta-con-hongos>

## Preparación

Cocine los espaguetis de forma clásica según las instrucciones en agua con sal. Vierta agua fría, escurra. Limpie los hongos, córtelos y póngalos a fuego lento en un poco de agua. Ralle las zanahorias en un rallador grueso. Caliente el aceite en una sartén, agregue las zanahorias y fría durante aproximadamente 1-2 minutos. Agregue los espaguetis, los champiñones, rocíe con salsa de soja, sazone con pimienta y comino. Vierta el huevo batido, déjelo, retraa y sirva.

## Ingredientes

- 1 cucharada/s Salsa de soja
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 puñado/s Hongos
- 1 unidad/es Huevo
- 500 gramo/s Espagueti
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 unidad/es Zanahoria grande
- 1 poco Comino

## Categorías

Italiana, Cereales, pastas y arroz, Hongos, Rápida, Plato Principal

