

# Spaghetti con hongos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Hidratar los hongos cubriéndolos con el agua hirviendo por unos minutos. Escurrirlos y reservarlos sin desechar el líquido. Cortar el pollo en cubos, salpimentar y sellarlos en un hilo de aceite. Incorporar los hongos hidratados y su líquido, los portobellos cortados al medio y el vino. Remover y cocinar a mínimo hasta que el pollo esté listo. En el último minuto agregar la crema, salpimentar, subir el fuego de la hornalla y cuando rompa hervor apagarlo. Reservar tapado. Hervir la pasta al dente y una vez cocida, agregarla a la sartén del pollo. Remover, chequear de sal y pimienta y agregar la mitad del parmesano y hojas de albahaca. Remover nuevamente, llevar a una fuente para horno, cubrir con el resto del parmesano y gratinar en horno fuerte. Fuente: RevistaMaru.com



## Ingredientes

- 20 gramo/s Hongos secos
- 100 cc. Agua
- 4 Muslos de pollo
- 300 gramo/s Portobello
- 200 cc. Vino blanco
- 500 cc. Crema de leche
- 500 gramo/s Spaghetti
- 250 gramo/s Queso Parmesano
- 1 poco Albahaca fresca
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Hongos, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal