

Pasta con Champiñones, Panceta & Mantequilla Dorada

www.laurasofiaserrate.com

Rinde 4 porciones

- 400g de Pasta Larga
- 80g de Tocino
- 2 Diente de Ajo Picado
- 150g de Champiñones Shitake
- Sal
- 50g de Mantequilla sin Sal
- Sal y Pimienta
- 20g de Almendras Tostadas
- 30g de Espinaca Picada
- Queso Parmesano



La noche anterior lavar bien los champiñones shitake y dejarlos reposar. A la mañana siguiente, lavar uno a uno los hongos bajo el chorro de agua. Reservar un poco del agua donde remojaron los hongos, tienen muchísimo sabor.

En un sartén caliente cocinar el tocino hasta que haya liberado su grasa. Luego agregar el ajo, los champiñones Shitake, la sal y pimienta. Cocinar por 10 minutos. Reservar.

Mientras tanto cocinar la pasta en abundante agua con sal

En la misma sartén agregar la mantequilla y cocinar por unos 10 minutos. La mantequilla al comienzo estará espumosa luego poco a poco comenzará a dorarse y a liberar un aroma a avellana. Una vez dorada, agregar las almendras tostada y la espinaca. Agregar a la sartén los champiñones con el tocino y la pasta. Revolver.

Agregar la pasta y continuar mezclando. Si es necesario para aligerar la preparación agregar un poco del agua donde remojaron los hongos.

Servir caliente con abundante queso parmesano recién rallado.