



PASTA CREMOSA CON CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS

Ingredientes 4 personas

- 12 espárragos verdes
- 8 champiñones
- 1 cebolla
- 1+ 1/2 taza de leche
- 300 gr de pasta
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. En una olla con agua hirviendo cocina la pasta el tiempo que indica las instrucciones de su envase. Una vez listas, escúrrela y resérvala.

2º. Corta la cebolla en tiras o trozos no muy grandes. Lava los champiñones y córtalos en trozos y, por último, lava y corta los espárragos verdes en trozos.

3º. En una sartén amplia echa un poco de aceite de oliva. Cuando se caliente vierte en la sartén la cebolla y saltéala durante un par de minutos. A continuación añade los champiñones y saltéalos junto con la cebolla durante 8-10 minutos hasta que estén blandos. Añade un poco de sal.

4º. Añade los trozos de espárragos y saltea durante un par de minutos.

5º. Agrega a la sartén la leche y mezcla. Cocina a fuego medio y deja que los sabores poco a poco se vayan integrando y que la salsa espese. Puedes poner un poquito más de sal si sientes que la falta.

6º. Añade la pasta a la salsa, mezcla bien y sirve la pasta.

FUENTE: [HTTPS://EKILU.COM/](https://ekilu.com/)