

Tallarines con champiñones, bacon y queso



Nombre de la receta

Tallarines con champiñones, bacon y queso

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos



Gluten



Huevo



Leche

Descripción

Deliciosos nidos de huevo con champiñones, bacon y queso. Una receta sencilla y rápida.

Ingredientes

- 1 Lata de champiñones
- 5 Dientes de ajo
- 100 gramos de Bacon
- 4 Lonchas de queso
- al gusto de Queso en polvo
- 6 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- al gusto de Sal
- al gusto de Pimienta
- al gusto de Perejil
- 6 Nidos de huevo
- 1 hoja de laurel

Pasos

1 Ponemos una olla con agua, una pizca de aceite, laurel y sal a calentar hasta que ebulle. Posteriormente añadimos la pasta, en este caso 6 nidos de huevo.

2 Mientras la pasta cuece, añadimos a una sartén con aceite de oliva y los ajos previamente picados. Cuando estén dorados echamos una lata de champiñones. A continuación le añadimos el bacon y las lonchas de queso para que se fundan.



3 Una vez la pasta está cocida (unos 9 minutos), la vertemos en un escurridor y le echamos agua fría.

4 Escurrimos bien la pasta y la añadimos a la sartén. Le echamos sal, pimienta y perejil al gusto, y lo movemos todo bien.

5 Para finalizar, emplatamos y añadimos queso en polvo especial para pasta. Buen provecho.

Observaciones o consejos

Se puede emplear mantequilla en lugar de aceite de oliva.

Autor

Ana B. D.