

# Ensalada de Pasta y Hongos

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Champignones:** 100 Gramos

**Conchiglione:** 500 Gramos

**Girgolas:** 200 Gramos

**Perejil:** c/n

**Queso mascarpone:** 100 Gramos

**Aceite De Oliva:** c/n

**Ciboulette:** c/n

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Manteca:** 1 cda

**Portobellos:** 100 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

## Vinagreta

**Aceite De Oliva:** 2 cdas

**Aceite de Sésamo:** 1/2 cda

**Salsa de soja:** 2 cdas

**Jengibre rallado:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén al dente, enfriar en agua con hielo y reservar.
- Cortar gírgolas por las manos y filetear no muy finos portobellos y champignones.
- En sartén con *manteca* y aceite de oliva gírgolas cocinar por 2 minutos.
- Agregar los demás **hongos** fileteados y no mover por 1 minutos.
- Añadir *ajo* fileteado y terminar de *saltear*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y *perejil* picado y retirar del fuego.

## Vinagreta

- Mezclar *jengibre* rallado, aceite de *sésamo*, salsa de soja y aceite de oliva para emulsionar.

## Armado

- Mezclar en un bowl la pasta bien escurrida, queso mascarpone, un poco de la vinagreta, los *hongos* salteados y servir en fuente.
- Terminar con *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pasta-y-hongos>