

# Fetuccini a los 4 quesos y hongos



## Ingredientes

Cebolla: 1/2

Pimienta: A gusto

Albahaca: Cantidad deseada

Leche: 1 1/2 Tazas Queso Sardo: 100 g Vino Blanco: 1 1/2 Taza

Portobellos: 50 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Gruyere: 100 g Sal: A gusto Gouda: 100 g

Champiñones: 50 g

Ajo: 1 Diente

Parmesano: 100 g

Shiitake: 50 g Fetuccine: 500 g

## Preparación de la Receta

#### Para comenzar

### sofre&iacute

- Mos el ajo y cebolla picados con una cucharada de aceite de oliva
- Agregamos el vino blanco y la leche.
- Luego, los cuatro quesos rayados y removemos constantemente hasta que los quesos se fundan
- Salpimentamos.
- Cocinamos por unos minutos y retiramos del fuego.
- Hervimos los fetuccini durante 9 a 11 minutos hasta que estén al dente, suave por fuera y firme por dentro
- Escurrimos.
- Fileteamos los distintos tipos de hongos y los cocinamos en una sartén con un poco de aceite de oliva.
- Servimos los fetuccinis en un plato y bañamos con la salsa de quesos y los hongos salteados
- Decoramos con hojas de albahaca.

• Servimos

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/fetuccini-a-los-4-quesos-y-hongos