Orecchiette con salsa de hongos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Perejil Crespo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: A gusto
Girgolas: 50 g
Hongos shiitake hidratados: 50 Gramos
Echalotes: 2 Unidades
Portobellos: 50 g
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Sal: A gusto
Avellanas: 10 g
Ajo: 2 Dientes
Champignones: 50 g
Pasta: 2 Tazas
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua caliente y sal gruesa cocinamos los orechiettes hasta que estén en su punto (aproximadamente 10 minutos).

Para la salsa

- Procesamos **hongos** shitakes secos hidratados, *ajo*, avellanas, queso rallado y aceite de oliva
- Si es necesario agregamos más cantidad de aceite de oliva hasta obtener la textura de un pesto
- Reservamos.
- Fileteamos los *hongos* frescos (champignones, girgolas y portobellos) y reservamos.
- En una sartén con aceite de oliva salteamos *ajo* y echalotes picados
- Incorporamos los *hongos* fileteados en partes para que se doren.
- Una vez dorados, agregamos *crema* de leche, el pesto de shitakes secos reservados, sal y pimienta
- Dejamos cocinar hasta que reduzca la *crema*
- Agregamos la pasta caliente a la sartén con los *hongos* y mezclamos bien.
- Servimos en una fuente, terminamos con queso rallado y *perejil* crespo picado.

Consulta la receta original en