

# Pasta con Champiñones Rellenos



## Ingredientes

### Pasta

**Mantequilla:** 1/2 cda.

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Calabaza estrella verde:** 1

**Zucchini:** 2 Unidades

**Queso Parmesano Rallado:** Cantidad necesaria

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Calabaza estrella amarilla:** 2

**Albahaca fresca:** Cantidad necesaria

**Pasta penne cocida al dente:** 200 g

### Relleno

**Finas hierbas:** Cantidad necesaria

**Champiñones grandes:** 12 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Panko:** 100 g

**Queso gouda rallado:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pimientos baby:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para el relleno

#### limpiar los pimientos baby y picarlos en cubos peque&ntilde

- Os
- Trasladar a un tazón, añadir finas hierbas, queso gouda rallado y mezclar.
- Retirar los tallos de los champiñones, limpiarlos y reservar para usarlos como cazuelas.
- Picar los tallos y agregarlos al tazón

- Por último, incorporar el *panko*
- *Condimentar* con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Colocar las cazuelitas de champiñones en un refractario con aceite de oliva y pimienta
- Rellenar con la mezcla de pimientos y hornear a 180 °C durante 15 minutos.

## Para la pasta

- Picar el *pimiento* rojo, las calabazas *zucchini* y las calabazas estrella
- Sofreír en una sartén con aceite vegetal
- Salpimentar y cocinar al dente.
- Agregar la pasta ya cocida
- Añadir *albahaca* troceada con las manos y salpimentar un poco más
- Incorporar la *mantequilla* en el centro y esparcir queso parmesano rallado por encima.
- Servir la pasta en un plato, regar con aceite de oliva y disponer los champiñones horneados arriba
- Por último, decorar con hojas de *albahaca*.

## Para cualquier tipo de champiñón

- Ones, evite lavarlos ya que son esponjosos y absorben el agua fácilmente
- Si tienen demasiada tierra, póngalos sobre un colador y deje correr agua fría sobre ellos
- Por último, séquelos uno por uno con un trapo limpio.
- Puedes *blanquear* la pasta en agua con *mantequilla* y un poco de aceite de oliva durante 7 minutos.
- Acompaña tus pastas con un buen pan
- El pan siempre es más rico recién horneado ¡Anímate y prepara la receta casera de [pan de ajo!](#)

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-champinones-rellenos>