

Tallarines con Salsa de Yogur

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Champiñones: 2 Tazas

Curry en polvo: 1 cda

Tallarines: 200 grs

Yogur griego natural: 1 Taza

Cebolla blanca: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picar finamente la *cebolla* y los champiñones en rodajas
- Reservar.

Para hacer la salsa colocar en un sartén

- N abierto un poco de aceite de oliva hasta que éste caliente, agregar la *cebolla* picada y los champiñones y sofreír un par de minutos
- Apagar el fuego y reservar.
- En el mismo sartén donde sofreímos la *cebolla*, agregar el **yogur** y el *curry*, cocer hasta que suelte el primer hervor
- Agregar la *cebolla* y los champiñones previamente ya cocinados
- Reducir dos minutos a fuego bajo, apagar y reservar.

Para cocer la pasta

poner mucha agua a hervir, agregar sal y cuando recupere el hervor

- Adir la pasta
- Dejar cocer de 7 a 11 minutos hasta que esté al dente, firme por dentro y suave por fuera
- Escurrir y reservar.
- Servir la pasta en un plato y bañar con la salsa de *yogur*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tallarines-con-salsa-de-yogur>