



Spaghetti Integral con Salsa de Champiñones y arvejas

Spaghetti Integral Doria con Salsa de Champiñones y arvejas

Ingredientes

- 2 Paquetes de Spaghetti Integral Doria de 500gr
- 3 Cucharadas de Aceite Vegetal
- 1 Cebolla Picada
- 1 Diente de Ajo Picado
- 1lb de champiñones
- 1 taza de crema de leche
- ½ taza de leche
- 1 lata pequeña de Arvejas al natural Zenú escurridas
- Perejil al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Integral Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100g de pasta.
2. En un sartén sofreímos la cebolla picada con el ajo, añadimos los champiñones y las arvejas escurridas, cocinamos de 2 a 3 minutos y agregamos la crema de leche y la leche, llevar a ebullición hasta obtener el espesor deseado.
3. Para terminar agregamos sal y pimienta al gusto.
4. Para el acompañamiento, en una olla con un poco de aceite colocamos las tajadas de plátano y dejamos dorar por lado y lado.
5. Cuando vayamos a servir, ponemos en un plato los Spaghetti Integral Doria y bañamos con la salsa de champiñones, acompañamos con las tajadas y por último el perejil picado al gusto.

Acompañamiento:

Plátanos fritos