

# ESPAGUETI CON SETAS

## INGREDIENTES (4 personas)

- 125 g de espaguetis por persona
- 100 g de seta variada
- 1/2 cebolla mediana
- 400 ml Nata de cocinar
- 40 ml de Soja (aprox.)
- Aceite de oliva virgen extra
- Mantequilla o margarina
- Sal y pimienta negra

## PREPARACIÓN

### Cocción de los espaguetis

Este proceso se puede hacer a la vez que se hacen los pasos descritos en la realización de la salsa a continuación o al final:

1. Se pone agua en una cacerola y se pone a calentar
2. Cuando el agua esté en inicio de ebullición, se le echa un poco de sal al agua, e incorporamos los espaguetis sumergiéndolos por completos en el agua.
3. Remueve los espaguetis de vez en cuando hasta que se cumpla su tiempo de cocción (vendrá especificado en el envase).
4. Cuando estén hechos al gusto (suaves o al dente) escurrimos los espaguetis.
5. Se recomienda echar un poco de aceite o margarina y mezclarlo bien con los espaguetis recién escurridos para evitar que se peguen entre ellos cuando se enfríen.

### Salsa

6. Se pica la cebolla en trozos pequeños.
7. Se pone a calentar en una sartén un poco de aceite fuego 7/10.
8. Se echa la cebolla a la sartén para que se vaya pochando.
9. Mientras se pocha la cebolla se trocean las setas.
10. Cuando la cebolla esté pochada, se echan las setas y que se vayan friendo.
11. Cuando se haya reducido el agua que sueltan las setas y se hayan freído, se echan la soja y se deja que reduzca.
12. Se echa la nata y se remueve de vez en cuando para que no se pegue al fondo

## Presentar

13. Dos opciones:

- a. Se sirven los espaguetis, y sobre ellos se echa la salsa de crema con setas
- b. Se mezcla los espaguetis y la salsa en una cacerola y se sirven.

14. Opcional: Se puede rallar queso parmesano al gusto sobre los espaguetis servidos.

**Y a servir y a disfrutar**

