

10 MINUTOS | 25 MINUTOS | 4 A 6 PORCIONES

PASTA CREMOSA CON CARNE MOLIDA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 225 gr. (½ lb.) de fideos al huevo, crudos
- 450 gr (1 lb) de carne molida de res
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 450 gr. (1 lb) de champiñones, cortados en rebanadas
- ½ cebolla, picada
- 2-3 dientes de ajo, picados
- ½ cucharadita de sal, o al gusto
- ½ cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas (30 g) de queso crema, suavizado
- 3 tazas de caldo de res
- ⅓ taza de yogurt griego
- 2 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 1½ cucharaditas de mostaza Dijon
- ½ cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de perejil fresco, o más para decorar (opcional)

Instrucciones:

1. Calentar una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir la mantequilla y dejar que se derrita. Incorpora la cebolla y el ajo, y sofreír hasta que la cebolla empiece a volverse traslúcida.

2. Agregar la carne molida, separarla en trozos más pequeños. Mezclar para integrar la carne con la cebolla. Cuando la carne aún tenga un tono rosado ligero, añadir los champiñones, la salsa Worcestershire, la sal y la pimienta y el tomillo seco.

3. Continuar sofriendo hasta que los champiñones estén ligeramente tiernos y la carne esté bien cocida, sin rastro de color rosado. (Si es necesario, retira el exceso de grasa).

4. Añadir el caldo de res y la mostaza de Dijon a la sartén; bajar el fuego a intensidad media. Deja que la mezcla alcance un hervor suave.

5. Incorporar la pasta y presionarla hacia el fondo para que se sumerja en el caldo. No importa si la pasta no queda completamente cubierta por el líquido. Cocinar a fuego lento durante unos 7-9 minutos, o hasta que los fideos al huevo estén casi «al dente»*.

6. Cuando la pasta esté casi «al dente», reducir el fuego al mínimo e incorporar el queso crema, el perejil y el yogurt. Mezclar suavemente hasta obtener una consistencia homogénea y cremosa. Esparcir perejil fresco picado por encima, y listo para servir y ser muy feliz.