Macarrones con setas shiitake

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Xanabelleza

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Está deliciosa y es ideal de almuerzo en nuestra dieta

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr de setas shiitake
- 1 cebolla
- 4 Pimientos del piquillo
- 2 dientes ajo
- 100Gr de macarrones integrales
- Aceite de oliva
- 1 Pizca de pimienta negra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pela y pica menudo las cebollas y los ajos. También pica los pimientos y resérvalos.En una sarten hecha una cucharada sopera de aceite y sofríe el ajo y la cebolla.Pon una olla con abundante agua, un puñado de sal y un chorrito de aceite al fuego, cuando hierva el agua añade los macarrones, revuelve para que no peguen, cuando vuelvan a hervir baja el fuego y déjalos cocer el tiempo que indica en el paquete.Cuando la cebolla esté cogiendo un tono dorado añade las setas, previamente limpiadas con un trapo húmedo y troceados en láminas; añade sal y pimienta al gusto. Cuando empiecen a quedar tiernas añade los pimientos del piquillo y los macarrones. A disfrutar