



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pasta con champiñones, crema, tocineta crocante y tomates asados



Para cenar



21 mayo, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Pasta con champiñones, crema, tocineta crocante y tomates asados

Sabemos que eres amantes de la pasta, por eso queremos contarte que, con esta preparación podrás disfrutar un balance entre texturas, aromas y sabores que te harán querer más y más. Sigue el paso a paso de esta receta y prepara la cantidad suficiente porque te aseguramos que van a querer repetir.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Para los tomates

- 2 tomates chontos grandes, maduros y picados en cuartos
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite
- Un chorro de vinagre

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 2 tazas de crema de leche
- un chorro de vino blanco
- 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 taza de [Champiñones Zenú](#)
- 2 tazas de espinaca fresca picada
- 4 tazas de espaguetis cocidos
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para servir

- queso parmesano

Preparación**Cómo hacer Pasta con champiñones, crema, tocineta crocante y tomates asados paso a paso:**

1. Mezcla el aceite con el azúcar, la sal y el vinagre. Sazona con pimienta al gusto.
2. Adiciona esta mezcla a los tomates y dorarlos sobre una sartén a fuego medio. Reserva.
3. Dora la tocineta en una sartén hasta que esté crocante. Pica y reserva.
4. En la misma sartén, derrite la mantequilla y saltea la cebolla con el ajo.
5. Agrega un chorro de vino y la crema de leche. Deja hervir yazona con sal, nuez moscada y pimienta. Reserva.
6. Saltea los champiñones en el aceite de oliva y agrega la pasta y la espinaca.
7. Mezcla muy bien y adiciona la salsa. Sazona con sal y pimienta.

Tip

Sirve con tocineta crocante, los tomates y queso parmesano

Productos relacionados[Tocineta Ahumada Zenú](#)[Champiñones Tajados Zenú](#)

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



1 mayo, 2021

Pollos sudados con papas y verduras

Si eres de los que siempre prepara pollo sudado, esta rec...

[Conoce más](#) →



21 mayo, 2021

Pollo al curry

Nos hemos transportado a Asia y te hemos traído la mejor ...

[Conoce más](#) →



7 octubre, 2020

Pollo al horno, ensalada y salsa cremosa

Si tienes una celebración muy importante, prepara una rec...

[Conoce más](#) →

Descubre más >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾