



Paso 1



Paso 2



Paso 3

FIDEOS CON QUESO, CHAMPIÑONES Y BEICON

Ingredientes para 4 personas:

- 450 gr. de patatas LZR peladas y troceadas
- 225 gr. de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo chafado
- 125 gr. de champiñones laminados
- 3 lonchas de beicon ahumado troceado
- 50 gr. de queso rallado
- 300 ml. de nata líquida espesa
- 2 cucharadas de perejil picado
- Aceite, pimienta y sal

PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Escurre y pasa por el pasapurés. Mézclalo en un bol con el huevo, la harina y la leche. Salpimenta y mezcla hasta formar una pasta consistente.

PASO 2: Extiende la masa en una superficie enharinada y corta cilindros de aprox. 2,5 cm de largo y del grosor de un meñique. Pon agua con sal en una olla y cuando rompa a hervir echa los cilindros y cuece 3-4 min. hasta que floten. Escurre y reserva.

PASO 3: Saltea en una sartén, la cebolla y el ajo un par de minutos. Incorpora el beicon y los champiñones y sofríe 5 min. Añade el queso, la nata líquida, el perejil y salpimenta. Sirve los fideos con esta salsa por encima bien caliente. Adorna con perejil.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzs.com/receta/fideos-con-queso-champinones-y-beicon>