



## TALLARINES CON SETAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Básico 15 min 15-20 min

### Ingredientes

**Tallarines:** 500 g  
**Setas frescas:** 500 g  
**Aceite de oliva extra virgen:** 0,75 dl  
**Ajo:** 2 dientes  
**Perejil:** 1 ramita  
**Sal y pimienta.**



### Preparación

1. Limpiar bien las setas y cortarlas en láminas finas.
2. En una cazuela con el aceite, sofreír los ajos enteros y retirarlos cuando empiecen a dorarse.
3. Añadir las setas, sazonar con sal y pimienta y dejar cocer a fuego moderado durante unos quince minutos.
4. Retirar del fuego y añadir el perejil picado finamente.
5. Aparte cocer la pasta (al dente) en abundante agua hirviendo, ligeramente salada.
6. Escurrirla, verterla en una fuente de servir y condimentarla con las setas.
7. Servir caliente.

| AUTOR    | NOMBRE DEL DOCUMENTO | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO |                  |            | Página<br>1 de 1 |
|----------|----------------------|---------------------------|------------------|------------|------------------|
|          |                      | Grupo                     | Edición/Revisión | Fecha      |                  |
| JuCaSaTa | Tallarines con setas | Arroces y Pastas          | 01               | 21-12-2024 |                  |

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.