



Radiatoris con champiñones

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 400 g de *Pasta alimenticia, cruda*
- 100 g de *Champiñones laminados crudos*
- 8 Cucharada(s) de *Tomate frito*
- 1 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Azúcar*
- *Orégano, fresco*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Lavaremos bien los champiñones para retirar la posible tierra. Pelaremos la cebolla y la trituraremos, haremos lo mismo con los champiñones.

Paso 2 - Sofreir los ingredientes

En recipiente adecuado pondremos a fuego moderado, previamente sazonados, la cebolla y los champiñones triturados.

Cuando tengamos hecho este sofrito, añadiremos las cucharadas de tomate ya frito, mezclandolo todo bien, y seguramente tendremos que añadir un poco de azúcar para matar ese punto de acidez que siempre tiene el tomate y que a veces puede llegar a estropear nuestros platos. La cantidad de azúcar que debemos añadir, dependerá de la intensidad de la acidez, normalmente con una cucharada de las de café colmada, suele ser suficiente.

Paso 3 - Hervir la pasta

En un recipiente pondremos agua, sal y un chorrito de aceite y lo llevaremos a ebullición, llegado a ese punto añadiremos la pasta, que en este caso son *radiotiris*, que su peculiar forma recuerda a los radiadores, pero que puede hacerse con cualquier otro tipo de pasta, el resultado será el mismo.

Trancurrido el tiempo que el fabricante nos indica en el envoltorio, lavaremos y escurriremos la pasta y la añadiremos al sofrito.

Si quieries a la hora de comer, podéis espolvorear con queso al gusto.

Y listo, sencillo y nutritivo plato en un plis plas.