



Macarrones con salsa de brócoli

- Macarrones 180 gr
- Brócoli, 500 gramos
- Media cebolla dulce
- 5 Champiñones enteros
- Leche evaporada 50 gramos
- Aceite de oliva virgen extra.

1- Lavamos, cortamos los floretes del brócoli , salamos y cocemos al vapor.

2- En una cazuela con sal cocemos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

3- Limpiamos los champiñones y cortamos en láminas finas.

4. Partimos la cebolla dulce en cuadrados pequeños.

5- En una sartén con aove cocinamos la cebolla dulce y los champiñones (salamos). Cuando estén hechos añadimos el brócoli y le damos unas vueltas. Agregamos la leche evaporada y cocinamos unos minutos.

6-. Mezclamos todo bien hasta que se haga una salsa de la consistencia que queramos. Podemos chafar y juntar los ingredientes o dejarlos en trozos más o menos grandes.

7- En una fuente ponemos la pasta, añadimos la salsa y espolvoreamos con queso rallado.