

Nidos de pasta con carne



INGREDIENTES

- ◆ 400 gr de nidos de pasta
- ◆ 1/2 kg de carne de ternera picada
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 1 tomate maduro
- ◆ 150 gr de champiñones
- ◆ queso rallado
- ◆ aceite de oliva
- ◆ sal
- ◆ pimienta
- ◆ agua
- ◆ salsa besamel

PREPARACIÓN

- 1.- En una sartén con un par de cucharadas de aceite de oliva rehogamos, a fuego suave, la cebolla cortada en trozos pequeños hasta que tome un color dorado.
- 2.- Pelamos el tomate y troceamos (si hacemos un corte en cruz al tomate en su base y lo escaldamos 10 segundos en agua hirviendo, se pela con mucha facilidad).
- 3.- Añadimos el tomate a la sartén y rehogamos unos minutos más.
- 4.- Añadimos la carne salpimentada y damos unas vueltas hasta que cambie de color y se suelte la carne.
- 5.- Mientras, en otra sartén, picamos el ajo en daditos y freímos con un chorrito de aceite de oliva hasta que empiece a "bailar", pero sin que tome color dorado (en unos segundos se quemaría).
- 6.- Añadimos los champiñones limpios y troceados y dejamos que se hagan durante unos 15 minutos.
- 7.- Mezclamos los champiñones con la carne y dejamos juntamente 5 minutos a fuego suave.
- 8.- Para la pasta, hervimos en una cazuela abundante agua con sal y cuando hierva mantenemos el tiempo que indique el paquete de pasta (dependerá de unas pastas a otras). Una vez cocida, escurrimos y colocamos en una bandeja de horno.
- 9.- Sobre la pasta ponemos carne con los champiñones.
- 10.- En una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva hacemos la salsa besamel, rehogando una cucharadita de harina y añadiendo la leche hasta formar la salsa.
- 11.- Rallamos queso (semicurado o curado, según gustos) y vertemos la besamel sobre la carne, colocando por encima el queso.
- 12.- Introducimos al horno para gratinar (200° por la parte de grill), hasta que tome un color dorado.