

Cintas de pasta con lomo y champiñones

Ingredientes para 8 porciones:

- $\frac{1}{4}$ de barra de La Fina de 125 g,
- 500 g de cintas de pasta,
- 400 g de lomo de res en cubos,
- 3 dientes de ajo rallados,
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de orégano fresco picado finamente,
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de perejil picado finamente,
- 2 tazas de champiñones en láminas,
- 1 taza de crema de leche,
- Queso parmesano al gusto,
- Sal gruesa al gusto,
- Pimienta al gusto.

Preparación:

1. Cocinar la pasta de acuerdo con las indicaciones del empaque. Escurrir, adicionar un poco de La Fina, mezclar con suavidad para darle más brillo y reservar.
2. Sazonar el lomo con el ajo, la mitad del orégano, la sal y la pimienta.
3. Saltear la carne y los champiñones junto con el perejil y el resto del orégano en La Fina.
4. Cuando el lomo esté sellado, agregar la pasta y sazonar con un poco más de pimienta, adicionar la crema de leche y calentar sin dejar hervir, mezclar los ingredientes suavemente y retirar del fuego.
5. Rociar con abundante queso parmesano.