

Spaguetis con bacón y Agaricus macrosporus.



Ingredientes:

- Spaguetis, laurel, mantequilla, 2 ajos, bacón cortado en cuadraditos, *Agaricus macrosporus*, *Cantharellus lutescens* en polvo y nata líquida.

Elaboración:

- Se cuecen los spaguetis enteros con unas hojas de laurel y sal. Se dejan “al dente” y se reservan.
- En una paellera o sartén grande ponemos mantequilla y un poco de aceite y doramos un par de dientes de ajos, freímos el bacón cortado en cuadraditos y ponemos los *Agaricus macrosporus* (champiñones) limpios y cortados en trozos.
- Vamos rehogando bien y añadimos setas molidas de *Cantharellus lutescens* y cuando ya está hecho ponemos nata líquida removiéndolo todo bien. Lo disponemos encima o alrededor de los spaguetis y servimos caliente.