

## Fusilli en Salsa de setas y hierbas

(Esta receta es de Emma Van Huysse, de Derby, Inglaterra. Fue una de las ganadoras del concurso de recetas del 2004)

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla cortada

2 hojas de laurel

1 cucharada de tomillo

1 cucharadita de perejil

245 gr. de setas en trozos finos

60 grs. de setas deshidratadas

60 ml. de vino blanco

2 cucharadas de puré de tomate

Fusilli

1. Rehidrata las setas en  $\frac{1}{2}$  taza de agua hirviendo.
2. Saltea la cebolla, las hierbas, unos 180 gr. de setas frescas y las setas deshidratadas. Añade el caldo de las setas, el puré de tomate y el vino y déjalo cocer unos 10 minutos.
3. Tritura con el miniper hasta que quede una salsa bien fina. Condiméntalo al gusto.
4. Se me había olvidado de decir que tendrías que haber cocido el fusilli! Esto iba al principio!
5. Fríe el resto de setas y tíralas a la salsa sin dejar de remover.