



Fetuccine Alfredo

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 6 personas

Esta pasta Alfredo es de las favoritas de mi marido. A la mayoría en Navidad, nos gusta acompañar el pavo y el bacalao con arroz.

Cada vez que hago esta pasta, resulta igual de taquillera que el arroz (mismo que como sea tengo que hacer porque en esta casa, el arroz es canasta básica).

El fetuccine es para cualquier momento en el año, no es exclusiva de las épocas decembrinas... es exclusiva del antojo del momento, de cuando haya necesidad de armar una comida de «mantelitos largos» o de cualquier día entre semana para acompañar un pollo o carne.

Ingredientes:

- 250 gr. Fetuccine
- ½ Barra de mantequilla
- 120 gr. Crema ácida "Norteña"
- 1 Lata de leche clavel
- 150 gr. Queso parmesano rallado
- 1 taza Leche entera
- Sal y pimienta blanca al gusto

Procedimiento:

Poner a cocer la pasta siguiendo las instrucciones del paquete. Si no se puede pasar de inmediato a la salsa, se escurre y se enjuaga con agua fría para que no siga cociéndose. Si la salsa está lista al mismo tiempo que la pasta, se pasa directo de la olla de cocción al sartén de la salsa y se sirve de inmediato.



Agua con sal y un poco de aceite.



Dejar que siga hirviendo, no bajar el fuego.



Escurrir



Fetuccine Alfredo

En un sartén derretir la mantequilla y agregar el ajo pasado por una prensa (molido) para que aromatiche, cuidando que no se vaya a quemar, solo unos minutos.

Agregar la crema y la lata de leche clavel, revolver bien hasta que la crema quede disuelta. Incorporar la leche y condimentar con sal y pimienta.

Ya que la salsa está caliente, sin hervir porque se corta, se integra el queso parmesano rallado y se revuelve hasta que esté completamente derretido. Con esto es que va a terminar de tomar el espesor la salsa.

Mientras la salsa continúe caliente, se agrega la pasta directo de la olla de cocción, se incorpora bien todo, se apaga la estufa y se deja reposar un poco antes de servir para dejar que la salsa espese.

Si la pasta ya estaba fría, se enjuaga otra vez con agua en el colador, se escurre y se agrega a la salsa caliente. Igual se apaga la estufa y se deja reposar un poco antes de servir.

¡BUEN PROVECHO!